Alice
Cucina
OTTOBRE 2015 - € 4,50
106 RICETTE
12 SCUOLE DI CUCINA
Sfizi di pane
TARALLI & CO.
PANI IN PENTOLA
Scuola di cucina
GNOCCHIMANIA, TATIN DI CIPOLLE ROSSE, TRIGLIE AL SESAMO
Arrosti Ubriachi
FILETTO AL BAROLO
COSTATA ALLA BIRRA
SUINO AL SANGIOVESE
CONIGLIO AL MARSALA
DANIELE PERSEGANI
Tris di GNOCCHI
AL GRATIN, AL RAGÙ, MANTECATI
Comfort e chic
PASTA E LEGUMI
Dolci
DELIZIE DI MELE E PERE; CRÊPES GOLOSE
CUCINA - STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE
€ 4,50
ISSN 9772035103001
50010
9 772035 103001
BE € 7,50 - D € 9,00 - LUX € 7,20 - PTE CONT. € 7,50 - CH CT 9,90 CHF

Lunga vita agli gnocchi

In Italia, dici gnocchi e dici casa, mamma, nonna, zie. A Roma, dici anche osteria, ove, per tradizione, sono il piatto forte del giovedì. Per concedersi, si racconta, un piatto più elaborato – sia pure di ingredienti poveri – il giorno prima del venerdì di magra dei Cristiani. In Campania, invece, quelli alla sorrentina si preparano la domenica, ma ci sono anche le versioni piemontese, friulane, bergamasche… e chi più ne ha più ne metta! Insomma, gli gnocchi e la loro preparazione (schiacciare le patate, impastare delicatamente, tirare il cordolo, tagliarlo e rigarli passandoli con un dito sui rebbi della forchetta o sul retro di una grattugia) sono un patrimonio comune, o meglio una gloria nazionale. Di cui tutelare la continuità e perché no l'evoluzione gastronomica. Così, agli gnocchi abbiamo dedicato un intero speciale, sviluppato da alcuni dei nostri migliori contributors: Daniele Persegani che ne ha fatto un tris da copertina, Fabio Campoli ne ha proposto una versione autunnale e il nostro "personal chef" Massimo Malantrucco ne ha prodotto un assortimento, che abbiamo realizzato con tanto di scuola di preparazione e step fotografici. Ma non è da sottovalutare, in tempi di ripresa scolastica e lavorativa, l'importanza delle merende e del cibo da asporto, come i toast… ecco allora che Monica Bianchessi ci dispensa delle idee decisamente gourmet, tali da rendere speciali questi panini, semplicemente con ingredienti abbinati ad arte. Così come il sano piacere dello smoothie, il cosiddetto mangia&bevi, che può diventare golosità suprema. E siccome "a tavola non si invecchia mai", come recita un vecchio detto, gnocchi, tagliatelle e risotti, triglie, arrosti, taralli e torte di mele, grandi classici e nuove interpretazioni della cucina nostrana, sono i nostri elisir di gioventù nel ricettario di questo mese. Ricchi di effetti benefici anche sulla salute ma anche sul buon umore!

La Redazione

Foto di Sabrina Rossi

OTTOBRE '15

LA NOSTRA CUCINA

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini

*Nomi e indirizzi dei ristoranti e delle pasticcerie che hanno fornito le ricette pubblicate sono a pag. 188

LE RUBRICHE

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

L'ITINERARIO

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

SCOPRI LA VERSIONE **TABLET**

Scarica l'app gratuita di **Alice Cucina**: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

SEGUICI SU

 @AliceCucina Alice tv - peccati di gola Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

REDAZIONE
tel. +39 06.43.22.42.19 fax +39 06.43.22.47.14
DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianch
REDAZIONE
Emanuela Bianconi
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Luisa Sbroscia
GRAFICA
Francesca Ottaviano
Nicoletta Micheli, Alessia Carrozzi, Antonella Aravini
HANNO COLLABORATO
Alice Adams, Felicetta Argentino, Francesca Romana Barberini, Monica Bianchessi, Rosanna Bisi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Roxana Mara Liche, Cristina Lunardini, Massimo Malantrucco, Cristian Marasco, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Luisa Sbroscia, Sergio Maria Teutonico, Maria Pia Timo, Erica Tuccino
FOTO
Elisa Andreini, Serena Angelini, Antonella Aravini, Silvia Censi, Claudia Cucinelli, Marina Della Pasqua, Marianna Franchi, Cristina Gigli, Tania Mattiello, Massimiliano Rella, Sabrina Rossi, Marie Sjöberg, Rossella Venezia, Stefania Zecca

LT EDITORE
tel. +39 06.43.22.41- fax +39 06.43.22.47.14
Presidente: Maurizio Senese
Vice Presidente: Corrado Azzolini
Vice Presidente: Luciano La Tona
Amministratore Delegato: Carlo Gianani
Relazioni Esterne: Giacomina Valenti
Ufficio Stampa: Cristina Ruscito

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
LT PUBBLICITÀ
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734
Sede Roma
tel. +39 06.43.224.436 - fax +39 06.43.224.757
DIREZIONE COMMERCIALE
Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini

RESPONSABILE TESTATA
Raffaele Taliercio tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
Grafica Veneta S.p.A.
via Malcanton, 2 - 35010 Trebaseleghe (Pd)
tel +39 049.9319911- fax +39 049.9385760
www.graficaveneta.com

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 10 - Anno VIII - Ottobre 2015
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE Settembre 2015

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

La ricetta del mese!

Pizza Halloween

Ingredienti

per l'impasto (dosi per 4 pizze)

1 kg di manitoba
3-5 g di lievito (a seconda della stagione)
6,5 dl di acqua; 3 g di sale
3 g di olio extravergine di oliva (più altro per teglia e panetti)

per la farcitura (dosi per 1 pizza)

160 g di crema di zucca; 90 g di fior di latte
60 g di scamorza affumicata
80 g di radicchio tardivo a julienne
10 pistacchi di Bronte; 3-4 fette di speck
1 ciuffo di prezzemolo; zucchero
aceto di vino; olio extravergine di oliva; sale

Ricetta di Cristian Marasco (vincitore di "Masterpizza") - foto di Marianna Franchi

Preparazione

1. Sciogliete il sale in 2/3 dell'acqua. Stemperate il lievito nell'acqua rimasta; in una ciotola disponete la farina setacciata, aggiungete l'acqua salata e impastate. Appena la farina sarà assorbita, unite l'acqua con il lievito e continuate a lavorare. Versate l'olio e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Dategli la forma di panetto, coprite e lasciate riposare per circa 1 ora.

2. Trascorso il tempo, riprendete l'impasto, lavoratelo brevemente, formate una pagnotta, coprite con una bacinella e lasciate riposare per 1 ora. Dopo l'ora di riposo, lavoratelo un'ultima volta, quindi dividetelo in panetti di circa 250-280 g (adatte per teglie da 28 cm di diametro).

3. Prendete un panetto e stendetelo in una teglia, unta con un filo di olio. Farcite con la crema di zucca e lasciate lievitare per un'altra ora. Infornate al massimo calore e fate cuocere per 10-15 minuti. Nel frattempo fate appassire il radicchio in una padella con un filo di olio; salate, sfumate con un goccio di aceto, aggiungete 1 cucchiaio di zucchero e fate caramellare. Spegnete e lasciate raffreddare.

4. Sfornate la pizza, aggiungete il radicchio e il fior di latte e la scamorza, tagliati a fette spesse, e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Levate, completate con il prezzemolo tritato, i pistacchi e lo speck, e servite.

ANTIPASTI E SFIZI

PRIMI

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

PANE PIZZA TORTE RUSTICHE & CO.

DOLCI E DESSERT

SMOOTHIES

IL CUGINO DI CAMPAGNA

RUSTICI E RAFFINATI. I PIATTI PROPOSTI QUESTO MESE DAL NOSTRO/VOSTRO PERSEGANI SONO PROPRIO COSÌ: UN VERO E PROPRIO INNO AL GUSTO E AI SAPORI DI CAMPAGNA, PROPRIO COME QUELLI DI UNA VOLTA. PER UN MENU RICCO E GENUINO

a cura della redazione; ricette di DANIELE PERSEGANI - foto e styling di ELISA ANDREINI

Lumache alla bobbiese

Ingredienti (per 4 persone)

**600 g di lumache a polpa bianca (anche congelate o in scatola)
1 carota; 2 scalogni; 1 costa di sedano; 2 porri
2 bicchieri di vino bianco; 1 cucchiaio di triplo concentrato di pomodoro; 50 g di lardo o pancetta stagionata dolce
2 foglie di alloro; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 spicchio di aglio
1 noce di burro; farina di mais per polenta; fettine di polenta
cannella in polvere; noce moscata
olio extravergine di oliva; sale e pepe**

Preparazione

1. Lavate bene le lumache e sfregatele con la farina di mais per eliminare il viscido. Mondate e tritate finemente gli odori, quindi fateli appassire in una casseruola con un filo di olio e il burro. Aggiungete il lardo, tritato, e lasciate rosolare per bene.

2. Aggiungete le lumache e insaporite con l'alloro e le spezie; unite il vino e il concentrato di pomodoro, e diluite con l'acqua. Lasciate cuocere per circa 3 ore a fuoco molto lento. A fine cottura, cospargete con un trito di aglio e prezzemolo, e mescolate per bene. Salate e pepate. Distribuite le lumache sulle fettine di polenta, tostata in forno, e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Terrina di cortile alle castagne e marsala

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di polpa di maiale macinata
1 petto di anatra; 300 g di pancetta fresca
300 g di fegatini di pollo
200 g di pancetta affumicata a fettine
4 uova; 100 g di parmigiano
2 scalogni; 1 bicchiere di panna
1 bicchierino di marsala
4 chiodi di garofano
1 pizzico di cannella in polvere
300 g di castagne già lessate e sbucciate
1 spicchio di aglio; 2 foglie di alloro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
crostoni di polenta fritta; burro
olio extravergine di oliva; sale e pepe

ALICE TV

Franca Rizzi e Daniele Pesegani sono in onda con il programma "CASA ALICE" tutti i giorni alle 18.30, su Alice tv.

1

PREPARATE IL RIPIENO

In una ciotola raccogliete la polpa di maiale macinata, il petto di anatra, privato della pelle e tagliato a dadini, le uova, il parmigiano grattugiato, la panna, gli scalogni tritati, la pancetta fresca, tagliata a julienne, e il prezzemolo tritato, e amalgamate per bene. Regolate di sale e di pepe, e lasciate riposare.

2

RIVESTITE LO STAMPO

Foderate uno stampo da plumcake con la carta forno, bagnata e ben strizzata; rivestite con le fettine di pancetta affumicata, facendole sbordare leggermente fuori dallo stampo. In una padella fate soffriggere i fegatini, fatti a dadini, con un filo di olio, una noce di burro, l'alloro, l'aglio, i chiodi di garofano e la cannella; sfumate con il marsala e fate ridurre il fondo di cottura.

3

FARCITE

Riempite con metà dell'impasto ottenuto, quindi disponete al centro le castagne e i fegatini a dadini.

4

COMPLETATE, INFORNATE E SERVITE

Completate con l'impasto restante e chiudete con le fette di pancetta, ripiegandole sopra all'impasto. Infornate a bagnomaria a 170 °C e fate cuocere per circa 50 minuti. Levate, fate raffreddare e infine sformate; trasferite in frigorifero e lasciate riposare per un giorno intero. Al momento di servire, tagliate a fette e accompagnate con crostoni di polenta fritta.

COVER STORY 1

Gnocchi di ricotta con ragù di porri e zafferano (pag. 22)

Gnocchi di zucca con soffritto di salsiccia

(pag. 22)

Con Daniele Persegani e il suo "L'occasione fa lo chef"... tutti possiamo diventare chef provetti! Nelle migliori librerie (LT Editore,19,90 euro).

Gnocchi di ricotta...

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di ricotta asciutta
280 g di farina 00 (più altra per la spianatoia); 3 uova
150 g di parmigiano
noce moscata; sale

Preparazione

Per gli gnocchi: impastate la ricotta con le uova, la farina, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale e di noce moscata, fino a ottenere un impasto morbido ma consistente. Su una spianatoia ben infarinata dividete l'impasto in pezzi e formate tanti cordoncini lunghi; tagliateli a tocchetti con un tarocco e poi rigateli con i rebbi di una forchetta.

...con ragù di porri e zafferano

Ingredienti

4 porri; 40 g di burro
2 bustine di zafferano
1 pizzico di pistilli di zafferano
1 bicchiere di panna fresca
parmigiano; sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate i porri a julienne e fateli soffriggere in padella con il burro; salate, pepate, aggiungete la panna e i pistilli di zafferano (tenetene da parte qualcuno per la decorazione finale) e fate cuocere fino a ottenere una salsa dalla consistenza cremosa.

2. Lessate gli gnocchi in acqua bollente e leggermente salata; appena vengono a galla, scolateli e trasferiteli in padella con la salsa. Unite le bustine di zafferano, sciolte in un goccio di acqua calda, e il parmigiano grattugiato, e mantecate per appena un minuto. Pepate, portate in tavola e servite.

Gnocchi di zucca...

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di zucca già cotta in forno; 300 g di ricotta asciutta; 280 g di farina 00 (più altra per la spianatoia)
3 uova; 180 g di parmigiano grattugiato
noce moscata; sale

Preparazione

Per gli gnocchi: impastate la ricotta con la zucca, la farina, le uova, il parmigiano e un pizzico di noce moscata e di sale fino a ottenere un impasto morbido ma consistente; su una spianatoia ben infarinata dividete l'impasto in pezzi, formate tanti cordoncini lunghi e infine tagliateli a tocchetti con un tarocco.

...con soffritto di salsiccia

Ingredienti

1 scalogno; 400 g di salsiccia
1 bicchiere di vino bianco
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
2 cucchiai di triplo concentrato di pomodoro
1 noce di burro; brodo vegetale; parmigiano
sale e pepe

Preparazione

1. In una padella fate soffriggete lo scalogno, tritato, con il burro; aggiungete il rametto di rosmarino, legato, e la salsiccia, spellata e sbriciolata, e sfumate con il vino. Unite il concentrato di pomodoro, sciolto in un po' di brodo, e l'alloro, e fate cuocere a fuoco lento finché la salsa non sarà ben addensata. Regolate di sale e di pepe.

2. Lessate gli gnocchi in acqua bollente e leggermente salata; quando salgono a galla, scolateli e raccoglieteli in una zuppiera. Conditeli con la salsa e mescolate. Trasferite in un piatto di servizio, portate in tavola e servite.

Gnocchi soffiati...

Ingredienti (per 4 persone)

1/2 l di latte; 250 g di burro
280 g di farina; 6 uova
150 g di parmigiano
noce moscata; sale

Preparazione

1. In una casseruola portate a bollore il latte insieme al burro; versate la farina, mescolate energicamente e fate cuocere fino a quando l'impasto non si staccherà dalle pareti della casseruola. Spegnete, incorporate il parmigiano grattugiato e la noce moscata, e lasciate raffreddare. Una volta freddo, aggiungete le uova, uno alla volta, e mescolate per bene.

2. Trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta liscia e lasciate cadere l'impasto a tocchetti in acqua bollente e salata; appena salgono a galla, scolateli e disponeteli in una pirofila, ben imburrata.

...in crema di radicchio

Ingredienti

4 cespi di radicchio
1/2 bicchiere di vino rosso fermo; 1/2 l di latte
50 g di burro; 40 g di farina
150 g di gruyère; pepe

vi servono inoltre

burro; parmigiano

Preparazione

1. Pulite il radicchio e tagliatelo a julienne, quindi fatelo saltare in padella con una noce di burro; sfumate con il vino e lasciate asciugare. Preparate un roux con il burro restante e la farina; versate il latte caldo e fate cuocere fino a ottenere una besciamella.

2. Incorporate il gruyère a dadini e il radicchio, e profumate infine con una macinata abbondante di pepe. Nappate gli gnocchi con la salsa e cospargete con il parmigiano grattugiato e qualche ciuffetto di burro; infornate a 180 °C per circa 20 minuti, fino a doratura. Levate e servite.

Gnocchi soffiati in crema di radicchio

COVER STORY 3

TRA PARENTESI

Non mettete gli gnocchi troppo vicini nella pirofila: in cottura devono avere lo spazio per gonfiarsi.

SECONDO

Arrosto di vitello della vendemmia

Fuori in 60 secondi? Non esageriamo. Da Daniele Persegani, tante idee di menu per andare... "A tavola in 60 minuti". Nelle migliori librerie (Sitcom Editore,19,90 euro).

Ingredienti (per 4 persone)

1,5 kg di noce di vitello
2 coste di sedano; 2 carote
1 cipolla; 3 spicchi di aglio
1 mazzetto aromatico
(salvia, rosmarino, timo...)
1 cucchiaio di bacche
di ginepro; 400 g di uva
nera; 400 g di uva bianca
1 bicchiere di vino bianco
1 noce di burro
1 cucchiaio di fecola
cipolline borettane
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Con la punta di uno spelucchino fate dei piccoli fori sulla noce di vitello; inserite a intervalli regolari gli spicchi di aglio e cospargete la superficie con un trito di erbe aromatiche e un pizzico di sale e di pepe. Legate la carne e disponetela in una teglia; aggiungete gli odori, mondati e tagliati, un filo di olio, il burro, il vino e le bacche di ginepro, schiacciate. Coprite con un foglio di alluminio e infornate a 200 °C per circa 40 minuti.

2. Trascorso questo tempo, scoprite la carne, aggiungete gli acini di uva, tagliati a metà, e fate cuocere bagnando frequentemente con il liquido di cottura. Dopo circa un'ora, verificate la cottura e, se cotta, prelevate la noce di vitello e tenetela da parte. Frullate il fondo, versatelo in padella, aggiungete la fecola, sciolta in un goccio di acqua fredda, e fate addensare.

3. Tagliate l'arrosto a fette e mettetelo nei piatti da portata. Nappate con il fondo di cottura, guarnite con qualche acino di uva e servite, accompagnando con le cipolline borettane.

CONTORNO

Chiodini in salsa dolce brusca

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di chiodini
2 spicchi di aglio
1 bicchiere di aceto di vino bianco; 2 cucchiai di zucchero
200 g di passata di pomodoro
2 cucchiai di prezzemolo tritato
8 filetti di acciughe sott'olio
1 peperoncino
crostoni di polenta fritta
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Mondate e lavate per bene i chiodini (se necessario, lasciateli a bagno in acqua fredda e sale). Sbianchite i funghi in acqua bollente e salata, a cui avrete aggiunto l'aceto, per 3-4 minuti. Scolateli e lasciateli asciugare ben stesi su un telo pulito.

2. In una padella fate soffriggere gli spicchi di aglio con un filo di olio, le acciughe e il prezzemolo; aggiungete il peperoncino, lo zucchero e la passata di pomodoro, versate un goccio di acqua e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Unite i funghi e lasciateli insaporire per bene. Regolate di sale e servite con crostoni di polenta fritta.

DOLCE

Le dolci sorprese della nonna

Ingredienti (per 4 persone)

**600 g di farina forte; 60 g di burro
10 g di lievito di birra; la scorza di 1 arancia
1 bacca di vaniglia; 80 g di zucchero
2 uova; 250 ml di latte**

per il ripieno

**150 g di marmellata di fichi; 40 g di mandorle a lamelle tostate; 100 g di crema spalmabile alle nocciole; 100 g di marmellata di prugne
50 g di amaretti; 50 g di cacao amaro; 1 goccio di rum**

vi servono inoltre

**1 uovo; burro
zucchero a velo**

PREPARATE L'IMPASTO

Impastate per bene la farina con il burro, il lievito, la scorza di arancia grattugiata, i semi della bacca di vaniglia, lo zucchero, le uova e il latte fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Formate una palla, coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 40 minuti. Dividete l'impasto in palline regolari da circa 40 g l'una (otterrete in tutto circa 24-25 palline).

FARCITE LE PALLINE

Stendete le palline tra le mani e farcitene un terzo con la marmellata di fichi e le mandorle a lamelle; un terzo con la crema spalmabile alle nocciole, e un terzo con un ripieno preparato amalgamando la marmellata di prugne con gli amaretti sbriciolati, il cacao e il rum. Man mano che le farcite, chiudetele e formate nuovamente le palline.

DISPONETELE NELLA TORTIERA

Foderate una tortiera (di circa 30 cm di diametro) con un foglio di carta forno, imburrato. Disponete le palline nella tortiera, alternandole per tipo di ripieno e tenendole leggermente separate. Coprite e lasciatele lievitare per 2 ore.

COMPLETATE E INFORNATE

Trascorso il tempo di lievitazione, spennellate la superficie con un uovo sbattuto e con un po' di burro fuso. Mettete in forno a 160 °C e fate cuocere per circa 40 minuti. Sfornate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo vanigliato e servite.

Ottobre

ALICE DAY BY DAY

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	29		1 Ai tempi della tv in bianco e nero la scuola iniziava oggi… E allora via con la tipica colazione degli scolaretti di allora: pane e caffellatte! Per un buon pane fatto in casa vedi pag. 164.	2		4 Mare, spiagge, bagni, tuffi… Ormai le vacanze sono solo un ricordo. Con il tonno con cipuddata di pag. 187 (ri)portate il mare a casa vostra.
	6 L'idea giusta per un brunch, una merenda, un dessert? Preparate una valanga di crêpes e tutti saranno contenti. Ricette golose a pag. 178.	7		9 Metti una passeggiata in un bosco. Metti che quel bosco sia un castagneto… Vuoi non raccogliere una montagna di castagne? Per prepararci piatti golosi andate a pag. 92.	10	11
12	13	14 Con la zucca si possono preparare mille e passa ricette. Ma anche i semi di zucca sono altrettanto versatili. Provateli, per esempio, tostati e salati con un aperitivo… Sono il massimo!	15	© Alto Adige Marketing/Max Lautenschläger	17 Tutti in piazza Whalter a Bolzano, per la tradizionale festa del Ringraziamento. Musica, balli e tanta bontà con i prodotti dei masi e delle fattorie altoatesini!	18
19	20	21 Per tutti quelli che: io solo superfoods, ecco il Nergi®. Di cosa si tratta? Di un babikiwi buono e genuino. Ricco di vitamine, sali minerali e fibre, altro che superfood è un superfrutto!	22	23	24 Per una pausa pranzo golosa e di soddisfazione anche un toast è ok. Se è uno di quelli firmati da Monica Bianchessi (vedi pag. 130) ancora meglio!	
26 Vi sentite un po' così? Andate sul classico! Una bella fetta di torta caprese è quello che fa al caso vostro. La ricetta giusta è a pag. 45.		28	29		31 Halloween! Per una volta a fare festa sono gli adulti. Tante idee e ricette in tema a pag. 48.	1

PANE & SPECK, SAPORI ALTOATESINI

Ottobre in Alto Adige è un mese ricco di eventi, due in particolare sono dedicati ad altrettante specialità locali: **il Mercato del Pane e dello Strudel** dal **2 al 4 ottobre** presso piazza Duomo a **Bressanone,** e **la Festa dello Speck Alto Adige** dal **3 al 4 ottobre** a **Santa Maddalena in Val di Funes**. L'organizzazione delle feste è curata da EOS – Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano.

IN VIAGGIO CON EXQUISA

Gusta e viaggia è il binomio vincente di **Exquisa** per l'autunno 2015. Infatti, acquistando i prodotti Exquisa che partecipano alla promozione come il formaggio spalmabile Classico, quello Light, alle Erbe, con Solo 0,0025% di Colesterolo e quello Senza Lattosio, come anche i **Fiocchi di Latte con Yogurt e i Fiocchi di Latte Senza Lattosio**, potrete vincere magnifici premi. Seguite tutti i dettagli del Grande Concorso Exquisa **Vinci il Viaggio dei tuoi Sogni** sul web e sui principali canali social. www.exquisa.it.

PRONTO PORCINI

Dial, azienda leader sul mercato nazionale nella lavorazione dei funghi secchi, ha da poco lanciato sul mercato un prodotto assolutamente innovativo, nonché un modo nuovo di consumare i funghi porcini: una crema pronta all'uso che darà un tocco di fantasia, di gusto e di creatività ai vostri piatti. La crema "**Pronto Porcini**" trova i suoi punti di forza nel gusto irresistibile e nella praticità del suo dosatore, può essere usata per decorare, insaporire, condire o anche solo per sfizio! Questo nuovo prodotto, che è senza glutine e senza lattosio, può infatti essere consumato tal quale, anche semplicemente su di un crostino di pane.

ROSSO POMODORO

Da oltre 100 anni, Mutti, azienda di Parma, è leader nella lavorazione del pomodoro; da quattro generazioni la famiglia Mutti si dedica esclusivamente al miglioramento del suo "oro rosso" realizzando **concentrato**, **passata e polpa di pomodoro**, prodotti che oggi sono apprezzati in tutto il mondo. Negli ultimi anni, per ampliare la gamma dei prodotti senza snaturare una vocazione che dura da più di un secolo, sono arrivati anche **sughi e salse pronte**.

AUTUNNO DOP

LO CHEF FABIO CAMPOLI PORTA IN TAVOLA LE ECCELLENZE DI STAGIONE. DAGLI ULTIMI PEPERONI ALLE PRIME CASTAGNE E ZUCCHE – QUI ABBINATE AI NOSTRI PREGIATI FORMAGGI – FINO AD ARRIVARE ALLE PERE PIÙ DOLCI, È TUTTO UN TRIONFO DI COLORI, SAPORI E CONSISTENZE!

a cura della redazione; ricette di FABIO CAMPOLI
foto di ANTONELLA ARAVINI; styling di CRISTINA GIGLI

5 COSE DA SAPERE: Fuori Expo

di Francesca Romana Barberini

Milano ha subito un profondo restyling durante la preparazione dell'Expo, molte aree sono state ristrutturate, altre sono state costruite ex novo e moltissime sono le attività che vengono proposte in città, iniziative che fanno parte del cosiddetto Fuori Expo.

• Mercato Metropolitano: ideato e realizzato come un Farmer's market, dove l'acquisto avviene direttamente dal produttore, si trova in zona Porta Genova. 15.000 mq dedicati a tipicità regionali, street food e attività culturali. www.mercato-metropolitano.it

• Triennale di Milano: Arts & Foods è l'unico Padiglione di Expo Milano 2015 in città e si può visitare la mostra con lo stesso biglietto di Expo Milano 2015. La mostra mette a fuoco la pluralità di linguaggi, oggetti e ambienti che dal 1851, anno della prima Expo a Londra, fino a oggi hanno ruotato intorno al cibo, alla nutrizione e al convivio.

• The Tank: un villaggio metropolitano nato all'insegna della creatività, dove container bonificati ospitano locali, birrerie, street food e attività commerciali. Zona Piazzale Lodi, Porta Romana.

• La Darsena: era il raccordo dei due navigli principali, e rappresentava pertanto il porto di una delle vie di trasporto più importanti per il commercio fluviale. Insieme alla Madonnina, è stata considerata per anni il simbolo di Milano prima che lo fosse il cemento. Oggi gode di un ritrovato splendore: da non perdere il mercato coperto che ospita stand di ogni genere e che di giorno offre molte specialità esotiche.

• Priceless: è un ristorante sui tetti di Milano. Un luogo unico, punto d'incontro tra la nostra tradizione e la cucina mondiale; un unico tavolo conviviale, in cucina gli Chef italiani e internazionali, dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. L'iniziativa sosterrà alcuni progetti benefici nella città di Milano, grazie a una collaborazione tra MasterCard e Intesa Sanpaolo con la Fondazione Banco Alimentare Onlus.

Preparazione

1. Tagliate il pesce a cubetti, salate, profumate con l'aneto e trasferite in frigorifero per un'ora. Lessate le orecchiette in abbondante acqua salata. Nel frattempo frullate lo zafferano con un cucchiaio di acqua di cottura della pasta, 3 cucchiai di olio e le olive, snocciolate. Condite la pasta con la crema ottenuta e lasciate raffreddare.

2. Mondate le verdure e tagliate i peperoni a losanghe, i ravanelli a spicchi, le carote a dadolata di 1/2 cm, il sedano a dadolata di 1 cm e la cipolla a julienne. In una ciotola raccogliete tutte le verdure, condite con un pizzico di sale e lo zucchero, e mescolate per bene. Aggiungete un filo di olio e amalgamate ancora.

3. Trasferite le verdure condite in una casseruola, mettete sul fuoco, incoperchiate e fatele stufare su fuoco basso; togliete il coperchio, alzate la fiamma e fatele imbiondire. Quando saranno semi caramellate, aggiungete l'aceto bianco e fate evaporare bene.

4. A questo punto spegnete il fuoco, aggiungete 40 ml di acqua e i cubetti di pesce. Coprite la casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere per 3 minuti a fiamma dolce. Unite il pesce e le verdure alla pasta, amalgamate per bene, guarnite con i semi di girasole tostati, impiattate e servite.

Orecchiette solari

Ingredienti (per 4 persone)

280 g di orecchiette; 200 g di filetto di merluzzo; 10 g di aneto
1 bustina di zafferano; 100 g di olive verdi; 225 g di ravanelli o rapa bianca
300 g di carote; 300 g di peperoni rossi e gialli di Carmagnola igp
180 g di sedano; 100 g di cipolla bianca; 35 g di zucchero
40 ml di aceto di vino bianco; 30 g di semi di girasole tostati
olio extravergine di oliva; fior di sale

** LA REGINA DELLE PASTE ACQUA E FARINA PUGLIESI PRENDE COLORE E PROFUMO GRAZIE ALLO ZAFFERANO, PER UN PRIMO PIATTO COMPLETO CON VERDURE MISTE E MERLUZZO*

✱

IL CLASSICO DEL GIOVEDÌ SI VESTE D'ELEGANZA, TRASFORMANDOSI IN UN TRIPUDIO DI SAPORI AUTUNNALI

Gnocchi di castagne con crema di taleggio e melagrana

Ingredienti (per 4 persone)

per gli gnocchi di castagne

1 kg di patate
200 g di farina
50 g di farina di castagne
2 tuorli
noce moscata in polvere
sale

per la salsa

1/2 l di latte
200 g di taleggio dop
200 g di cimette di broccolo siciliano
50 g di melagrana

Preparazione

1. Per gli gnocchi di castagne: in una casseruola mettete le patate con la buccia, coprite con l'acqua fredda, salate e lessatele su fuoco dolce. Una volta cotte, sbucciatele, schiacciatele con uno schiacciapatate e fate raffreddare la purea ottenuta. Miscelate le farine e incorporatele alle patate insieme ai tuorli e a un pizzico di sale e di noce moscata.

2. Lavorate velocemente l'impasto, realizzate tanti gnocchi piccoli e passateli uno a uno sui rebbi di una forchetta. Per la salsa: sminuzzate nel latte il taleggio e lasciatelo riposare per 4 ore; fatelo poi cuocere a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto, finché non avrete ottenuto una salsa omogenea e cremosa.

3. A parte sbianchite le cime dei broccoli in acqua bollente, scolatele e tenetele da parte. Sgranate la melagrana. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua leggermente salata; quando vengono a galla, scolateli e raccoglieteli in una ciotola. Unite le cime di broccolo sbianchite e la salsa, e incorporate per bene. Impiattate, cospargete con i chicchi di melagrana e servite.

ALICE TV

Fabio Campoli e Francesca Romana Barberini sono in onda con il programma "EXPO È SERVITO". Tutti i giorni alle 12.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Sorrisi autunnali

(pag. 34)

✱

CRESPELLE SOTTILI FARCITE CON ZUCCA E FORMAGGIO, POI PANATE E FRITTE. PER UN RISULTATO DORATO E CROCCANTE, INDIMENTICABILE PER I BAMBINI

SCUOLA DI CUCINA

Ingredienti (per 4 persone)

8 crespelle
300 g di mozzarella
8 foglie di basilico
40 g di caciocavallo ragusano dop
300 g di zucca già cotta
300 g di pangrattato
3 uova; farina
olio extravergine di oliva; sale

1

PREPARATE IL RIPIENO

Tagliate la mozzarella a dadini e raccoglieteli in una ciotola. Profumate con il basilico tritato e incorporate il formaggio grattugiato e la zucca, cotta e ridotta in purea; aggiustate di sale e mescolate per bene il tutto fino a renderlo omogeneo.

SPENNELLATE I BORDI CON LE UOVA

Stendete le crespelle (dal diametro di 12-14 cm) su un tagliere e spennellate i bordi interni con le uova, leggermente slegate.

FARCITE E FATE RIPOSARE

Spolverizzate con un po' di farina, disponete al centro il ripieno e fate riposare per un minuto.

4

PIEGATE E...

Piegatele a metà, fino a formare una mezzaluna, e spennellatele ancora con le uova sbattute.

5

...SIGILLATE I BORDI

Sigillate per bene i bordi premendo delicatamente con i polpastrelli della mano.

6

PANATE LE MEZZELUNE

Passate delicatamente le crespelle prima nelle uova e poi nel pangrattato.

7

CUOCETE E SERVITE

In una casseruola scaldate abbondante olio, disponete le mezzelune e friggetele fino a doratura. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina (in alternativa potete cuocerle in forno a 180 °C per 20 minuti). Impiattate e servite.

✱ MUFFIN "ALLEGGERITO" CON PUREA DI AVOCADO (AL POSTO DEL BURRO), INFUSO D'ERBE E DOLCI CUBETTI DI PERE, PER UN RISULTATO DALLA SOFFICITÀ IMPAREGGIABILE E CON UN CONTENUTO APPORTO CALORICO

Muffin alle pere avocado e infuso d'erbe

Ingredienti (per 4 muffin)

125 g di farina 00; 50 g di zucchero
1/2 bustina di lievito in polvere
100 g di pere dell'Emilia Romagna igp; 60 ml di latte; 60 ml di panna fresca; 100 g di purea di avocado
1 uovo; 1/2 bustina di tè verde
zucchero di canna; burro
crema inglese
salsa ai lamponi

Preparazione

1. In una ciotola raccogliete l'uovo e incorporatevi il latte, la panna, la purea di avocado e le pere a cubetti; a parte miscelate la farina, lo zucchero, la bustina di tè e il lievito in polvere. Aggiungeteli al composto liquido e mescolate per bene.

2. Imburrate gli stampini per muffin. Mettete il composto in un sac à poche e riempiteli fino a tre quarti. Spolverizzate con abbondante zucchero di canna e infornate a 160 °C per circa 12 minuti; trascorso questo tempo, abbassate a 130 °C e fate cuocere per altri 5 minuti. Levate, lasciate intiepidire e sformate. Accompagnate a piacere con crema inglese e salsa ai lamponi, e servite.

GRUPPO LT MULTIMEDIA

LA PIANTA AROMATICA DI **OTTOBRE**

il DRAGONCELLO

(Artemisia dracunculus)

Fa bene perché...

Ha proprietà eupeptiche, stimola l'azione del fegato e aiuta a digerire cibi proteici e grassi. Capaci di esaltare i sapori, le foglie risultano di grande efficacia per coloro che non possono usare il sale.

Coltiviamolo così

Chi getta un seme l'ha da coltivare se vuol vederlo a tempo vegetare.

Facile da coltivare, si mette in vasi profondi almeno 40 cm, con piante distanti 20 cm l'una dall'altra. Si preparano con argilla o ghiaietto sul fondo per far drenare l'acqua.

• **La semina**

Si fa in Luna calante a primavera o tra fine estate e inizio autunno, in luoghi soleggiati e protetti dal freddo. Il dragoncello russo si può coltivare da seme, mentre il francese, più aromatico, si ottiene solo per divisione dei cespi. La pianta adulta, tra gli 80 e i 150 cm, vuole in estate molta acqua.

• **Raccolta e conservazione**

Le foglie si raccolgono dalla primavera all'estate. Per conservarle vanno essiccate in estate in luoghi freschi e asciutti, in mazzetti posti a testa in giù. Le foglie possono anche essere congelate in buste per alimenti. La raccolta si fa prima che i fiori si aprano.

Curiosario

Pungente, a metà tra sale e pepe, il dragoncello è anche detto estragone e serpenteria. Un tempo si credeva potesse guarire dal morso dei serpenti e di altri animali velenosi.

> *"Lana sulla pelle, erba in orto e brodo in corpo."*

Nel cestino del mese

• **Ortaggi:** bietole, carote, cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, indivie, lattughe, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, radicchi rossi, rape, rucola, sedano, spinaci, valerianella, zucche.

• **Frutta:** cachi, castagne, cotogne, fichi, limoni, clementine, mandarini, mandorle, mele, melegrane, noci, nocciole, pere, pompelmi, uva.

• **Aromi:** maggiorana, peperoncino, prezzemolo, rosmarino, salvia.

La dispensa

Confettura di sedano

Mondate e tagliate a pezzetti piccoli 1 kg di coste di sedano scuro. Cuocete in una pentola con tre dita di acqua, a fuoco basso per mezz'ora, fino a quando non sono morbidi. Sgocciolateli, metteteli in una casseruola con 500 g di zucchero e il succo di 2 limoni. Fate addensare, girando spesso, invasate e sterilizzate per mezz'ora. La confettura si usa per i bolliti. Squisita con il cappone natalizio, è ottima anche per crostate dal sapore insolito o spalmata sul pane.

ALMANACCO Barbanera nel 1866

Le castagne si fanno bollire per 15 o 20 minuti, e quindi si espongono al calore del forno, un'ora dopo che se n'è cavato il pane. Acquistano così un grado di cottura e di prosciugamento, che vale a conservarle per molto tempo, avvertendo però di riporle in luogo asciutto.

Uno zerbino speciale

Profumo al naturale

L'autunno si fa strada tra le belle giornate di un'attesa ottobrata. Impossibile allora resistere al richiamo di piacevoli camminate tra campagne e boschi, dove i colori mutano, donando viste straordinarie prima dell'inverno. E il momento è giusto anche per andare in cerca di funghi o a raccoglier castagne. Poi però, quando si torna a casa, può capitare che le scarpe siano piene di terra e fango. Ci vuole uno zerbino speciale! Ne potremo costruire uno "raschiatutto", utilizzando i tappi delle bottiglie di acqua minerale. Basta prendere una tavola e fissarveli con i chiodi, sistemandoli in modo che i "dentini" siano rivolti verso l'alto. Tratterranno così il fango.

POSTA LA RICETTA
GRANDI CLASSICI della TRADIZIONE
a cura della redazione - foto di SABRINA ROSSI
Ogni regione, territorio, località, addirittura ogni famiglia ha i suoi piatti tradizionali e i suoi prodotti più tipici. In occasione di Expo 2015, in collaborazione con Poste Italiane, presentiamo un giro d'Italia alla scoperta dei grandi classici della nostra cucina.
Per contribuire a comporre il più completo ricettario della tradizione italiana, postate le vostre ricette su
WWW.POSTALARICETTA.TV
Potreste diventare protagonisti in tv su ALICE 221 e vedere le vostre ricette raccolte in un libro firmato Alice Cucina.

Ingredienti (per 6-8 persone)

300 g di farina di grano saraceno
150 g di farina 00
100 g di patate a tocchetti
100 g di verza
400 g di burro d'alpe
400 g di formaggio latteria giovane
100 g di parmigiano grattugiato
2 spicchi di aglio
cipolla
salvia
sale

Preparazione

1. Miscelate le farine, formate una fontana e iniziate a impastare versando l'acqua necessaria a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Lavoratelo per almeno 10 minuti, quindi formate una palla, coprite e fate riposare per una mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta a uno spessore di circa 1/2 cm e ritagliate tante sfoglie lunghe circa 7 cm. Sovrapponetele e tagliatele, ricavando delle tagliatelle larghe poco più di 1/2 cm.

3. Portate a bollore abbondante acqua e tuffate i cubetti di patate e la verza, spezzettata con le mani. Dopo 3 minuti salate l'acqua, versate i pizzoccheri e fateli cuocere per circa 12 minuti (prima di scolare, assaggiate le patate che devono essere morbide ma non stracotte).

4. Con una schiumarola prelevate una parte di pizzoccheri e di verdure, e trasferiteli in una teglia; cospargeteli con il parmigiano grattugiato e con fettine sottili di latteria. Ripetete l'operazione fino all'esaurimento dei pizzoccheri.

5. Condite infine con il burro, fatto fondere insieme all'aglio, alla cipolla tritata e alla salvia, impiattate e servite.

Canederli di caprino ripieni

Ingredienti (per 4 persone)

per i canederli
400 g di caprino fresco
40 g di burro
2 tuorli; 1 uovo
1 cucchiaio di farina
100 g di pangrattato
1 limone; 1 ciuffo di prezzemolo
sale e pepe

per il ripieno
100 g di olive taggiasche già snocciolate
100 g di pomodorini secchi
10 foglie di basilico
50 g di caprino fresco
30 g di grana grattugiato

per la salsa
10 asparagi bianchi
vino bianco
burro
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Per la clorofilla di prezzemolo: frullate le foglie con abbondante acqua fredda, scolate il liquido e fatelo bollire raccogliendo la schiumetta verde in superficie. Per i canederli: con una frusta lavorate il burro, quindi incorporate i tuorli, l'uovo e la farina. Aggiungete il caprino, il pangrattato, il succo di limone, la clorofilla del prezzemolo e un pizzico di sale e di pepe.

2. Per il ripieno: tritate le olive, i pomodorini e il basilico, e amalgamateli con il caprino e il grana. Con l'impasto dei canederli formate tante palline di circa 8-10 cm di diametro, inseritevi al centro un po' di ripieno e richiudete.

3. Per il ragù: mondate gli asparagi e lessateli in acqua salata e aromatizzata con un goccio di vino per 8-10 minuti; scolateli e tagliateli a tocchetti. In una padella fate fondere una noce di burro con un filo di olio; aggiungete gli asparagi, salate e lasciate insaporire per una decina di minuti.

4. Nel frattempo lessate i canederli in acqua leggermente salata per circa 8 minuti, quindi scolateli e versateli nella padella con la salsa. Mantecate per qualche minuto, impiattate e servite.

Trippa

Ingredienti (per 6 persone)

1 kg di trippa già pulita; 100 g di scalogno
vino bianco; brodo di carne
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Tagliate la trippa a striscioline sottili e fatela stufare in una padella con un filo di olio fino a quando non avrà rilasciato tutta la sua acqua. Bagnate con 1 bicchiere di vino, lasciate evaporare completamente e proseguite la cottura aggiungendo il brodo di carne man mano che viene assorbito.

2. A cottura quasi ultimata, tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio e un goccio di vino bianco; aggiungetelo alla trippa, mescolate il tutto per qualche minuto, impiattate e servite.

Coda alla vaccinara

Ingredienti (per 4 persone)

2 kg di coda di vitello o di manzo; 1 kg di passata di pomodoro; 1 cipolla 1 costa di sedano; 1 spicchio di aglio; 2 chiodi di garofano; 1 peperoncino vino bianco; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Mondate e tritate finemente gli odori. Lavate bene sotto l'acqua corrente la coda di vitello. Tagliatela a pezzi, tra una vertebra e l'altra. Mettete a scaldare 5-6 cucchiai di olio in un tegame, unite la coda a pezzi e fatela rosolare per qualche minuto.

2. Aggiungete il trito di odori, i chiodi di garofano, pestati, e un pizzico di sale e di peperoncino, e lasciate insaporire per qualche minuto. Bagnate con 1 bicchiere e 1/2 di vino e fate cuocere per 15 minuti, finché non sarà ben evaporato.

3. Aggiungete la passata di pomodoro e 1/2 l di acqua, quindi coprite il tegame e fate cuocere per 1 ora e 1/2 a fuoco moderato (la carne sarà cotta quando si staccherà facilmente dall'osso). Trascorso il tempo di cottura, togliete il coperchio e fate restringere il sugo, quindi impiattate e servite.

TRA PARENTESI

Per la coda di manzo il procedimento è più lungo. Tagliatela a pezzi e fatela bollire in abbondante acqua salata con 1 cipolla, 1 carota e 1 gambo di sedano. Dopo un paio di ore scolatela, conservando il brodo e filtrandolo. Cuocetela poi come da ricetta, sostituendo l'acqua con il brodo.

Caprese

Ingredienti

420 g di zucchero a velo (più altro per spolverizzare); 500 g di burro; 250 g di tuorli 330 g di albumi; 80 g di zucchero 40 g di cacao; 500 g di mandorle tritate finemente; 250 g di farina 500 g di cioccolato fondente 20 g di lievito per dolci in polvere

Preparazione

1. Lavorate il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite lentamente i tuorli e poi il cioccolato, fatto fondere a bagnomaria, e amalgamate per bene. A parte montate gli albumi con lo zucchero e incorporateli delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto.

2. Setacciate la farina con il cacao, il lievito e le mandorle tritate, quindi incorporateli delicatamente al composto. Versate in uno stampo, rivestito con carta forno, e infornate a a 160-165 °C per 40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi sformate, spolverizzate con lo zucchero a velo, tagliate a fette e servite.

Tiramisù classico con panna

Ingredienti (per 6 persone)

per il biscotto savoiardo
350 g di albumi
300 g di zucchero
4 g di scorza di limone
230 g di tuorli
360 g di farina

per la crema al mascarpone
500 g di mascarpone
400 g di panna semimontata
100 g di tuorli
200 g di zucchero

vi servono inoltre
400-500 g di caffè espresso
cacao amaro in polvere

Preparazione

1. Per il biscotto savoiardo: in una planetaria iniziate a montare gli albumi; aggiungete poco per volta lo zucchero e proseguite a lavorare fino a ottenere una consistenza cremosa. Incorporate i tuorli, sbattuti a mano, la scorza di limone grattugiata e infine la farina setacciata.

2. Con un sac à poche realizzate tanti savoiardi in una teglia, rivestita con carta forno. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 10 minuti. Per la crema: in una casseruola con il doppio fondo raccogliete lo zucchero e 40 g di acqua; mettete su fuoco dolce e portate alla temperatura di 121 °C.

3. Versate a filo sui tuorli e, con le fruste elettriche, montate fino a ottenere una crema omogenea. Sempre con le fruste elettriche, lavorate il mascarpone con la panna fino a ottenere una crema morbida; unite la crema di tuorli, incorporandola delicatamente, e mescolate.

4. Bagnate i biscotti con il caffè e disponeteli in una teglia; fate uno strato di crema al mascarpone e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti e terminando con la crema. Spolverizzate con il cacao, tagliate a fette e servite.

LE VOSTRE RICETTE LE VOSTRE *STORIE*

UNA RICETTA UNA STORIA. QUI NE SEGNALIAMO SEI.
VOLETE PREPARARLE? LE TROVATE SU WWW.POSTALARICETTA.TV

Zucca arrostita con menta e peperoncino

SICILIA
Anna Baldrocco (PA)
Un piatto tipico siciliano che conferisce alla zucca un carattere deciso, stemperando la dolcezza che la caratterizza. Ottima con carni sia rosse sia bianche, o con del pesce arrostito. Si può servire come antipasto su crostini di pane.

Pasta e fagioli della nonna Alide

FRIULI VENEZIA GIULIA
Marina Baccos (UD)
Ogni volta che preparo questo piatto è un'emozione perché questa è la ricetta della pasta e fagioli di mia mamma. Era uno dei suoi "cavalli di battaglia" apprezzato da tutti. I miei figli ne andavano matti e ancora oggi dicono che la minestra che faccio io è molto buona ma quella della nonna Alide… Forse hanno ragione, ma io cerco di mettere tutta la cura possibile, seguo passo passo la ricetta immaginando sempre di avere mia mamma davanti che controlla che faccia tutto nel migliore dei modi.

Manzo all'olio ovvero Manzo di Rovato

LOMBARDIA
Claudio Primerano (RM)
La ricetta prende il nome dalla cittadina di Rovato (Bs) dove si tiene ancora un importante mercato zootecnico.
Di questa ricetta ne esistono molte varianti nella estesa provincia bresciana; io qui illustro quella che viene elaborata a partire dalla preparazione base della nonna. Si tratta di uno stufato molto sapido da servire preferibilmente con la polenta, che è l'elemento di aggregazione delle famiglie della pianura, come delle valli. Se la festa è grande questo è il centro del menu. Le dosi sono per circa quattro persone.

Pisarei e fasò (Gnocchetti con i fagioli)

EMILIA ROMAGNA
Claudia Gazzola (PC)
Questo è un piatto tipico piacentino, che insieme alla trippa con fagioli, è molto apprezzato da me e dalla mia famiglia. Mia mamma è molto brava a cucinarlo.

Le polpette di nonna Bina

EMILIA ROMAGNA
Marisa Pari (RN)
Nella mia famiglia il pranzo tradizionale della domenica era minestra in brodo (quadrettini o tagliolini fatti in casa, qualche volta i passatelli), bollito e patate lesse; per cena la mamma preparava le polpette con l'avanzo del bollito. Quelle polpette, morbide e saporite, erano il mio piatto preferito. Sono diventate un classico anche della mia cucina e si sono meritate l'appellativo di "mondiali" da parte dei miei figli che le chiamano ancora "le polpette della nonna Bina".

Zaeti

VENETO
Doretta Nuscis (VE)
Un dolce antichissimo della mia città, Venezia. Si chiamano zaeti, che in veneto significa giallini, perché son fatti per metà con farina di mais che conferisce loro il tipico colore giallo. Nelle vetrine delle pasticcerie o dei panifici, se ne vedono di tutte le forme e di tutte le misure. Spesso si usa la farina fioretto, ma l'ideale sarebbe una farina a grana più grossa, tipo la bramata. Vedete voi come li preferite, se volete un biscotto più rustico o più "fine".

VIETATO AI MINORI!

TUTTI AD HALLOWEEN PENSANO "SOLO" AI BAMBINI. A COME DIVERTIRLI E INTRIGARLI ANCHE A TAVOLA, CON RICETTE E RICETTINE IN TEMA. BASTA! E CHI I BAMBINI NON LI HA? E CHI VUOLE DIVERTIRSI PER UNA VOLTA SOLO TRA ADULTI (PER RITORNAR BAMBINI IN TUTTA LIBERTÀ)? DETTO FATTO: ECCO LE RICETTE GIUSTE PER UN MENU "DA PAURA"... RIGOROSAMENTE VIETATO AI MINORI

a cura della redazione; ricette di MASSIMO MALANTRUCCO - foto e styling di ELISA ANDREINI

Grissini al lardo di Colonnata e pepe verde

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di farina 00
100 g di strutto
250 ml di acqua
15 g di lievito in polvere
30 g di semi di sesamo
50 g di semola di grano duro
5 g di sale
100 g di lardo di Colonnata a fette sottili
pepe verde

Preparazione

1. Su una spianatoia fate la classica fontana con la farina 00; unite al centro lo strutto, l'acqua, il sale e il lievito, e lavorate per bene fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate un panetto rettangolare con il lato corto di circa 20 cm e alto 1 cm, e tagliatelo a listerelle di 1 cm e 1/2. Tiratele, senza arrotolarle, dandogli una forma irregolare e spessa.

2. Bagnate i grissini ottenuti con un goccio di acqua, passateli nei semi di sesamo e spolverizzateli infine con la semola. Disponete i grissini su una teglia in silicone e infornate a 200 °C per 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

3. Nel frattempo tagliate le fette di lardo a striscioline di circa 1 cm e 1/2. Arrotolatele su metà dei grissini ormai freddi fino a formare le bende di una mummia. "Incastrate" tra le bende, a 1 cm dall'estremità del grissino, 2 chicchi di pepe verde come se fossero gli occhi. Distribuiteli nei vasetti, completate anche con quelli senza lardo e portate in tavola.

Fantasmi duchessa arancia e carota

Ingredienti
(per 4-6 persone)

500 g di patate
la scorza di 1 arancia
1 carota già lessata
burro
parmigiano
noce moscata
qualche goccia di crema di aceto balsamico
sale

Preparazione

1. Lessate le patate in acqua bollente e salata, quindi scolatele, sbucciatele e passatele a uno schiacciapatate; aggiungete la carota, lessata e tagliata a dadini, la scorza dell'arancia grattugiata, un pizzico di noce moscata e di sale, una noce di burro e abbondante parmigiano grattugiato.

2. Lavorate energicamente il composto, quindi trasferitelo in un sac à poche con bocchetta liscia e realizzate tanti ciuffetti di impasto su una teglia, rivestita con carta forno: dovranno sembrare dei fantasmini.

3. Cospargete con altro parmigiano grattugiato e infornate a 200 °C per circa 15 minuti. Sfornate, disegnate occhi e bocca con qualche goccia di crema di aceto balsamico e portate in tavola.

Riso venere al ragù di zucca e bitto

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di riso venere
1 l di brodo vegetale
100 g di zucca già mondata
100 g di bitto
1 cipolla
2 rametti di rosmarino
40 g di burro
2 uova già rassodate

Preparazione

1. In un tegame di coccio fate appassire la cipolla tritata con il burro; unite il rosmarino tritato e il riso, e fate tostare per un paio di minuti. Versate il brodo caldo, quanto basta per coprire il tutto di 1/2 cm, incoperchiate e infornate a 200 °C. Dopo circa mezz'ora di cottura, mescolate e aggiungete altro brodo se necessario. La cottura totale sarà di circa un'ora e il brodo dovrà essere completamente assorbito.

2. Versate il riso su un piano di marmo e allargatelo per farlo raffreddare. Nel frattempo tagliate la zucca a fette alte 1/2 cm e grigliatele su una piastra ben calda. Una volta cotta, tagliate la zucca a dadini. Fate a cubetti il formaggio.

3. Quando il riso sarò ormai freddo, unite la zucca e il bitto, e mescolate per bene. Versatelo in una piatto da portata ovale e realizzate un volto (potete prendere spunto dal famoso quadro "l'Urlo"). Tagliate a metà un uovo e realizzate gli occhi. Togliete il tuorlo da un'altra metà di uovo e fate la bocca. Portate in tavola e servite.

Seppioline ripiene

Ingredienti
(per 4 persone)

20 seppioline intere
1/2 cavolo rosso
200 g di mollica di pane raffermo
2 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite per bene le seppioline, separate i tentacoli, senza romperli, e togliete il becco. Tagliate a julienne molto sottile il cavolo, quindi tritatelo grossolanamente; sbriciolate la mollica in una ciotola, unite il cavolo e l'aglio, ridotto in pasta, condite con olio, sale e pepe, e mescolate accuratamente. Fate riposare il composto in frigorifero per un'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, riempite le seppioline con la farcia. Disponetele in una teglia, irroratele con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Nel frattempo cuocete i tentacoli su una piastra antiaderente facendo in modo che rimangano ben allargati.

3. Disponete i tentacoli su un piatto da portata e adagiate sopra ciascuno una seppiolina, a mo' di fantasma, facendola ben aderire e realizzando un corpo unico. Guarnite con altro cavolo a julienne e portate in tavola.

Polpettine di pollo e castagne con zucca

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di petto di pollo
200 g di castagne già lessate
200 g di mollica di pane
100 ml di latte
2 uova; 40 g di burro
1/2 cipolla
100 g di farina; 400 g di zucca
4 rametti di rosmarino
500 ml di vino bianco
500 g di rapa rossa a cubetti
2 chiodi di garofano
sale

Preparazione

1. Tagliate la mollica di pane a cubetti di 1 cm e metteteli in ammollo nel latte. Passate al tritacarne le castagne, la mollica ben strizzata e il petto di pollo; impastate per bene il tutto, incorporate le uova e aggiustate di sale. Lasciate riposare il composto in frigorifero per un paio di ore.

2. Con uno scavino ricavate dalla zucca tante sfere; raccoglietele in una ciotola con il rosmarino e il vino, e lasciate marinare per 2 ore. Trascorso questo tempo, scolate le sfere e cuocetele al vapore per circa 20 minuti (dovranno essere al dente).

3. Con l'impasto di pollo e castagne formate tante polpettine della stessa grandezza di quelle ottenute con la zucca. In una casseruola fate soffriggere la cipolla, tritata, con il burro e il rosmarino della marinatura; aggiungete le polpettine di pollo, infarinate, e fate rosolare. Bagnate con il vino della marinatura e proseguite la cottura per circa 5-8 minuti.

4. Lessate i cubetti di rapa rossa con i chiodi di garofano e un pizzico di sale. Frullate il tutto e velate un piatto da portata con la salsa ottenuta. Disponete sopra le polpettine e la zucca, alternando i colori, e servite.

Millefoglie arancia e cioccolato

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 kg di pasta sfoglia
30 g di zucchero

per la crema

1 l di latte
350 g di zucchero
120 g di farina
2 uova
4 tuorli
1 arancia
200 g di gocce di cioccolato fondente

per la copertura

100 g di marmellata di arance
300 g di cioccolato fondente
200 g di panna fresca
100 g di cioccolato bianco

Preparazione

1. Stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm; ricavate 30 dischi di 8 cm di diametro, spolverizzate con lo zucchero e infornate a 200 °C per circa 15 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

2. Per la crema: portate a ebollizione il latte; in una terrina lavorate le uova e i tuorli con lo zucchero, il succo dell'arancia e la scorza grattugiata. Aggiungete la farina e amalgamate per bene. Quando il latte bolle, versatene 2 mestoli nel composto e con la frusta mescolate partendo dal centro.

3. A questo punto versate il composto nel latte, sempre mescolando e mantenendo la fiamma sostenuta, e fate cuocere per 2 minuti. Spegnete, lasciate raffreddare completamente e unite le gocce di cioccolato.

4. Componete i millefoglie alternando due strati di crema a tre sfoglie. Sopra l'ultima sfoglia disponete un velo di marmellata, trasferite su un vassoio e mettete in frigorifero per un paio di ore.

5. Fate scaldare la panna a fuoco moderato, unite il cioccolato e fatelo sciogliere, mescolando. Spegnete e portate la ganache a una temperatura di circa 30 °C. Glassate i millefoglie, con il cioccolato bianco fuso realizzate una sorta di ragnatela e lasciate raffreddare completamente.

DA PAURA!

DALLA TAVOLA AGLI STRUMENTI DI COTTURA E PULIZIA, ECCO TUTTO L'OCCORRENTE PER REALIZZARE UN MENU DI HALLOWEEN MOSTRUOSAMENTE DIVERTENTE!

di EMANUELA BIANCONI

1. *Fantasma* è il divertente portachiavi con funzione di torcia a led. Di **Lego Licensing**, distribuito da **Künzi**. Prezzo: 15 euro. **2.** Volete preparare un torta a forma di zucca? Ecco lo stampo Halloween di **Guardini**. In acciaio Hi Top. Prezzo: a partire da 6,90 euro. **3.** Volete realizzarla in 3D? Ecco lo stampo in silicone di **Lékué**. Distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 24,70 euro. **4.** Ad Halloween non può mancare la zucca. Per intagliarla e pulirla, ecco il set di coltelli in acciaio inox. Di **Triangle**. Distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 30,10 euro. **5.** Per confezionare biscottini a tema, sono perfetti i tagliabiscotti di **Guardini**. Prezzo: 7,90 euro. **6.** *Spinato* (collezione Dark) è il centrotavola di **Arti e Mestieri** in metallo sagomato e laccato manualmente. Prezzo: 57 euro. **7.** A forma di zucca, la cocotte in ghisa di **Staub** permette di cuocere gli alimenti conservandone tutte le sostanze nutritive. Prezzo: 229 euro. **8.** Per intagliare la zucca, il coltello di **Tescoma** è perfetto. Le due lame, quella tradizionale e quella circolare, consentono di tagliarla con semplicità e poi rimuoverne la polpa. Prezzo: 7,40 euro. **9.** *Cookie Monsters* è il kit di **Silikomart** con cui è possibile confezionare divertenti biscottini. Prezzo: 9,90 euro. **10.** Guarnite i vostri cupcake con le bandierine decorate a tema. Di **Ideal Home Range**. Distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 3,80 euro. **11.** Per la tavola di Halloween, *Gatto* è il porta salviette di **Arti e Mestieri**. In metallo. Prezzo: 27 euro. **12.** Con lo stampo in silicone *Choco Gufi* di **Silikomart** potete preparare originalissimi cioccolatini a forma di gufetto. Prezzo: 6,90 euro.

PASTA + LEGUMI

STUFI DELLA SOLITA MINESTRA? ALLORA PROVATE LE RICETTE DELLA NOSTRA "SFOGLINA" CRISTINA LUNARDINI. RIVISITANDO IL CLASSICO E COLLAUDATISSIMO BINOMIO (PASTA PIÙ LEGUMI), REALIZZA PREPARAZIONI ORIGINALI E INCREDIBILMENTE GUSTOSE

a cura della redazione; ricette di CRISTINA LUNARDINI
foto di MARINA DELLA PASQUA

Tagliatelle integrali con guanciale zucca e lenticchie

Preparazione

1. Per la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia leggermente spessa; fatela asciugare, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tante tagliatelle. Trasferitele su un vassoio infarinato e lasciatele riposare.

3. Per il condimento: tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio e il guanciale a dadini; unite la zucca, tagliata a cubetti, e fate cuocere aggiungendo un pochino di brodo vegetale, fino a quando la zucca risulterà morbida. Salate e pepate. Unite le lenticchie lessate e lasciate insaporire per qualche minuto.

4. Lessate le tagliatelle in abbondante acqua leggermente salata, scolatele al dente e versatele nella casseruola con il condimento. Fate saltare per qualche minuto aggiungendo, se necessario, un goccio di acqua di cottura della pasta. Impiattate, profumate con il prezzemolo tritato e servite. A piacere, potete aggiungere una spolverizzata di parmigiano grattugiato.

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta

200 g di farina integrale (più altra per spolverizzare)
150 g di farina 0; 4–5 uova

per il condimento

80 g di guanciale; 250 g di zucca già mondata
150 g di lenticchie già lessate; 1/2 cipolla; 1 ciuffo di prezzemolo; brodo vegetale; parmigiano grattugiato (a piacere); olio extravergine di oliva; sale e pepe

Stracci di pasta con gambuccio azuki spinaci e mandorle

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
150 g di farina 0; 50 g di semola
2 uova; 1 tuorlo

per il condimento
100 g di gambuccio di prosciutto
1 scalogno; 100 g di azuki già lessati; 150 g di spinaci freschi
80 g di mandorle a lamelle
vino bianco; brodo vegetale
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Per la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e il tuorlo, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia leggermente spessa; fatela asciugare e con una rotella dentellata ritagliate tanti rombi, anche irregolari.

3. Per il condimento: tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con un filo di olio; unite il gambuccio, tagliato a striscioline, e fate rosolare, quindi sfumate con un goccio di vino (se necessario, eliminate il grasso in eccesso). Aggiungete gli azuki, bagnate con un po' di brodo vegetale e fate ridurre il liquido di cottura per qualche minuto.

4. Lessate la pasta in acqua leggermente salata, scolatela al dente e versatela nella casseruola con il condimento. Unite gli spinaci, tagliati a julienne, e fate saltare il tutto per qualche minuto (se necessario, aggiungete un goccio di acqua di cottura della pasta). Impiattate, cospargete con le mandorle a lamelle tostate e servite.

Zuppa di fagioli e farro con maltagliati integrali

(pag. 62)

ALICE TV

Cristina Lunardini è in onda con il programma "LE MANI IN PASTA" tutti i giorni alle 17.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Zuppa di fagioli e farro con maltagliati integrali

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
200 g di farina integrale
3 uova

per il condimento
150 g di fagioli borlotti
150 g di farro
3 coste di sedano; 3 carote
1 cipolla; 3 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
qualche rametto di timo
1 mazzetto aromatico (maggiorana, basilico, salvia…); olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Mettete i fagioli e il farro in ammollo in acqua fredda per una notte intera. Trascorso il tempo di ammollo, scolateli e lessateli separatamente in abbondante acqua, aromatizzata con la foglia di alloro e a cui avrete aggiunto 1 costa di sedano, 1 carota, 1/2 cipolla e 1 spicchio di aglio, puliti e tagliati grossolanamente.

2. Preparate un fondo con gli odori restanti e il timo; fatelo rosolare in una casseruola con un filo di olio, unite i fagioli e il farro, ben scolati, e lasciate insaporire. Profumate con il mazzetto aromatico, versate un po' di acqua di cottura, salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti.

3. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

4. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la pasta fino a ottenere una sfoglia leggermente spessa; fatela asciugare, arrotolatela e con un coltello affilato ricavate tanti maltagliati.

5. Trascorso il tempo di cottura della zuppa, versate la pasta e fate cuocere per pochi minuti. Distribuite nelle fondine individuali, guarnite con un filo di olio a crudo e servite.

Zuppa classica di legumi e cereali con pasta battuta e polpettine di quinoa

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di cereali misti (orzo, farro e avena)
250 g di legumi misti (fagioli misti, piselli, soia, lenticchie e fave); 1 cipolla
1 carota; 1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, basilico, salvia…); olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la pasta
200 g di farina 0 (più altra per spolverizzare); 2 uova

per le polpettine di quinoa
150 g di quinoa
3 fette di pane integrale secco; 1 uovo piccolo
la scorza di 1/2 limone grattugiata; 2 cucchiai di prezzemolo tritato
1 peperoncino; latte pangrattato; olio di semi di arachide; sale e pepe

Preparazione

1. Per le polpettine: in un pentolino raccogliete la quinoa, 300 g di acqua fredda e un pizzico di sale; mettete sul fuoco e fate cuocere per 10 minuti a fuoco medio. Spegnete, lasciate riposare per 5 minuti e infine fate raffreddare. Eliminate la crosta del pane e mettete la mollica in ammollo nel latte; lasciate riposare per qualche minuto, quindi strizzatela, raccoglietela in una ciotola e unite la quinoa.

2. Aggiungete l'uovo, il prezzemolo, la scorza di limone e un pizzico di sale, pepe e peperoncino. Amalgamate il tutto e, se necessario, incorporate un po' di pangrattato per aggiustare la consistenza. Formate tante polpettine, passatele nel pangrattato e poi friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

3. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta a 1 cm di spessore; fatela asciugare e con un coltello affilato ritagliate tante strisce, quindi battetele, come a realizzare un trito, utilizzando un po' di farina per evitare che si raggrumi.

5. Mondate e tritate gli odori, quindi fateli rosolare in un tegame di coccio con un filo di olio; unite i legumi e i cereali, messi precedentemente in ammollo e poi risciacquati, coprite con l'acqua, salate, pepate, profumate con il mazzetto di erbe aromatiche e fate cuocere per circa 45 minuti a fuoco basso (se necessario, aggiungete altra acqua durante la cottura).

6. Trascorso il tempo di cottura, versate la pastina nella zuppa, aggiustate di sale e fate cuocere per 5 minuti. Distribuite la zuppa nelle fondine individuali, completate con le polpettine di quinoa, condite con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe, e servite.

In libreria, "Romagna mia". Cristina Lunardini svela i suoi segreti per preparare le migliori ricette della tradizione gastronomica romagnola. (Sitcom Editore,19,90 euro).

Zuppa classica di legumi e cereali con pasta battuta e polpettine di quinoa

Quadrucci con seppie e piselli

Ingredienti (per 6 persone)

600 g di seppie già pulite
150 g di odori (sedano, carota e cipolla)
2 spicchi di aglio
200 g di piselli finissimi
2 l di brodo di pesce
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la pasta
200 g di farina
2 uova

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa; fatela asciugare e con un coltello affilato ritagliate tanti quadrucci. In una casseruola fate appassire il trito di odori e l'aglio con un filo di olio.

3. Sfumate con un goccio di vino, aggiungete le seppie, tagliate a striscioline, versate il brodo caldo e fate cuocere per una decina di minuti. Unite i piselli e completate la cottura. Aggiustate infine di sale. A questo punto versate i quadrucci, mescolate e fate cuocere per circa 5 minuti. Impiattate, guarnite con un filo di olio a crudo e una macinata di pepe, e servite.

Spaghetti alla chitarra con vongole ceci broccoletti e pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta: **250 g di semola; 3 uova; sale**

per il condimento: **500 g di vongole già spurgate; 200 g di ceci già lessati 200 g di cime di broccolo già pulite; 80 g di pecorino romano a scaglie 1 scalogno; 1 peperoncino; olio extravergine di oliva; sale**

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

2. Nel frattempo preparate il condimento: sciacquate le vongole, sgusciatele, tenendone da parte qualcuna con il guscio, e conservate la loro acqua. Sbollentate le cime di broccolo in acqua leggermente salata, scolatele al dente e tenetele da parte.

3. In una padella fate rosolare lo scalogno tritato con un filo di olio e il peperoncino tritato; unite i ceci e lasciate insaporire per qualche minuto. Versate le cime di broccolo e l'acqua delle vongole, e fate cuocere qualche minuto. Aggiungete le vongole e fate cuocere per una decina di minuti.

4. Trascorso il tempo di riposo, tirate la pasta in una sfoglia leggermente spessa; adagiate la sfoglia sulla chitarra e passatevi sopra il matterello, così da ottenere i classici spaghetti. Lessateli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nella padella con il condimento; fate saltare per qualche minuto, impiattate, guarnite con scaglie di pecorino e servite.

IL BELLO STAGIONATO

Risotto di zucca mantovana con chips di parmigiano
(pag. 68)

DA QUALCHE TEMPO A QUESTA PARTE È DIVENTATO IL RISO PIÙ TRENDY CHE CI SIA. PARLIAMO DEL RISO STAGIONATO PER UNO O PIÙ ANNI. UNA COSA DA FINI INTENDITORI, CHE CONSENTE DI PREPARARE RISOTTI SUPERGOLOSI SENZA PASSARE DAL VIA (LA TOSTATURA INIZIALE)!

di FMB; ricette e styling di ALICE ADAMS - foto di MARIE SJÖBERG

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Risotto al taleggio cipolle caramellate e noci

(pag. 68)

Risotto di zucca mantovana con chips di parmigiano

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di riso vialone nano stagionato 1 anno
100 g di burro
1 cipolla dorata piccola
1 bicchiere di vino bianco
700 g di zucca mantovana
2 rametti di rosmarino
1 spicchio di aglio
100 g di parmigiano grattugiato
brodo di pollo
olio extravergine di oliva
sale

per le chips

60 g di parmigiano
2 rametti di rosmarino
pepe

Preparazione

1. Pulite la zucca, privatela dei semi e della buccia esterna e tagliatela a tocchetti di circa 3 cm. Raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un pizzico di sale, un filo di olio e il rosmarino tritato, e mescolate per bene. Trasferite la zucca in una teglia da forno e infornate a 190 °C per circa 20 minuti, o comunque finché i tocchetti di zucca non saranno dorati e morbidi.

2. Per le chips: miscelate il parmigiano, grattugiato grossolanamente, con il rosmarino tritato e un pizzico di pepe. Scaldate una padella antiaderente su fiamma media, mettete il parmigiano a cucchiaiate e fatelo sciogliere per un minuto. Spegnete e lasciate raffreddare le chips; quindi giratele, rimettete sul fuoco e fate dorare l'altro lato per un altro minuto. Levate e tenete da parte.

3. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una casseruola con lo spicchio di aglio e metà del burro; togliete l'aglio, unite il vino e un paio di mestoli di brodo, e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A metà cottura, unite la zucca.

4. Una volta pronto, regolate di sale, levate dal fuoco e mantecate con il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Coprite e lasciate riposare per 2 minuti prima di servire, guarnendo con le chips preparate.

Risotto al taleggio cipolle caramellate e noci

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di riso carnaroli stagionato 1 anno
1 scalogno; 2 cipolle di Tropea
1 bicchiere di vino bianco
30 g di burro
150 g di taleggio dop
40 g di gherigli di noce
zucchero di canna
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle e fatele a fettine sottili; fatele appassire in una casseruola con un filo di olio, fino a quando diventeranno trasparenti. Aggiungete un pizzico di sale e 1 cucchiaio di zucchero di canna, mescolate per bene e fate caramellare.

2. Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in una padella con la metà del burro; unite il vino e un paio di mestoli di brodo, e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A metà cottura, aggiungete la metà delle cipolle.

3. Regolate di sale, pepate, levate dal fuoco e mantecate con il burro rimasto, la metà del taleggio, a dadini, e la cipolla restante. Poi coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Trascorso il tempo, impiattate, completate con il taleggio rimasto e con i gherigli di noce, sbriciolati, e servite.

Risotto con spinaci erbe aromatiche e salva cremasco

Ingredienti

360 g di riso vialone nano stagionato 1 anno
400 g di spinaci
1 mazzetto di erbe aromatiche miste
1 scalogno
30 g di burro
150 g di salva cremasco dop
1 bicchiere di vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite e lavate le erbe aromatiche e gli spinaci. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in padella con un filo di olio; unite le erbe e gli spinaci, regolate di sale e fate cuocere per una decina di minuti. Spegnete, fate raffreddare e infine tritate finemente al coltello.

2. Fate fondere 10 g di burro in una casseruola con un filo di olio; unite il vino e un paio di mestoli di brodo e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). Poco prima del termine, unite gli spinaci e le erbe tritate. Una volta a cottura, regolate di sale.

3. Ritirate il risotto dal fuoco e mantecate con metà del salva cremasco, tagliato a dadini, e il burro rimasto. Coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Distribuite il risotto nei piatti individuali, guarnite con il salva cremasco rimasto e servite.

Risotto con spinaci erbe aromatiche e salva cremasco

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 21.00, su Alice tv.

Risotto di barbabietole robiola e maggiorana

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di riso carnaroli stagionato per 1 anno
1 cipolla
3 barbabietole rosse
1 bicchiere di vino bianco
50 g di burro
100 g di robiola
1 ciuffo di maggiorana
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate le barbabietole intere con tutta la buccia in acqua leggermente salata; quando saranno ben cotte, scolatele e fatele raffreddare; sbucciatele, tagliatele a tocchetti e frullatele con un mixer da cucina.

2. In una casseruola fate sciogliere una noce di burro con un filo di olio; unite la cipolla, tritata finemente, e fatela appassire su fiamma dolce. Unite il vino e un paio di mestoli di brodo, e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A metà cottura, unite la purea di barbabietole. Una volta a cottura, regolate di sale e pepate.

3. Ritirate il risotto dal fuoco e mantecate con il burro rimasto e metà della robiola. Quindi, coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Al termine, distribuite il risotto nei piatti individuali, completate con la robiola rimasta e qualche fogliolina di maggiorana, pepate e servite.

Risotto di porri speck e patate

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di riso carnaroli stagionato 1 anno
2 porri
100 g di speck a dadini
100 g di speck a fettine sottili
1,5 l di brodo vegetale
2 patate rosse già lessate e tagliate a dadini
1/2 bicchiere di vino bianco
50 g di burro
100 g di parmigiano
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i porri e tagliateli a rondelle; in una casseruola fateli soffriggere con un filo di olio e lo speck a dadini. Unite il vino e un paio di mestoli di brodo e portate a bollore. Gettate il riso, mescolate e portate a cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito (sempre mescolando ogni tanto). A una decina di minuti dal termine, unite la dadolatina di patate.

2. Poco prima del termine di cottura del risotto, scaldate un filo di olio in una padella antiaderente e fate rosolare le fettine di speck finché risulteranno croccanti. Levate e tenete da parte.

3. Una volta pronto il risotto, regolate di sale, pepate e ritirate dal fuoco. Mantecate il risotto con il burro e il parmigiano grattugiato, coprite e lasciate riposare per 2 minuti. Al termine, distribuite il risotto nei piatti individuali, guarnite con lo speck croccante e servite.

I RISTORANTI SELEZIONATI DA FERRARELLE.

CIMMINO104

Al mattino accoglie quella Milano che, ancora assonnata, corre a passo spedito verso il posto di lavoro, rifocillandola con cornetti, brioches e vero caffè napoletano. La sera si trasforma in un moderno cocktail bar & grill, nel cuore della zona tradizionalmente frequentata dai milanesi per gustare in compagnia buoni aperitivi, dopo le fatiche della giornata.
Aperto in Corso Garibaldi, nel fulcro del quartiere Moscova, il nuovo Cimmino104 è un locale che non smette di stupire i propri clienti. Progettato e realizzato da Costa Group, Cimmino 104 racconta di un calore e accoglienza tutta partenopea, così come i soci fondatori, senza però rinunciare al lato glamour della città a cui appartiene.
Il menù racconta una storia che parte da Napoli e arriva in tutto il mondo: dalla vera Mozzarella di Bufala con i Friarielli, passando per Club Sandwich ed Hamburger, arrivando a Babà e Sfogliatelle.
In cabina di regia, Costa Group non poteva meglio rappresentare la proprietà nel realizzare un concetto oggi divenuto realtà.

Cimmino104
Corso Garibaldi, 104 - 20121 Milano
Tel 02 8051663

FARAGE CIOCCOLATO

Farage Cioccolato è nata dalla passione per il cioccolato e per la pasticceria d'eccezione. Offre una vasta gamma di prodotti artigianali di alta qualità oltre a squisiti dessert.
Situato nella centralissima via Brera, a due passi del Teatro alla Scala, della Galleria Vittorio Emanuele e della Pinacoteca di Brera. L'ambiente è elegante ed accogliente, l'atmosfera è d'altri tempi.
Dalla prima colazione al pranzo con piatti della tradizione italiana e la merenda con squisita cioccolata calda in molteplici versioni. Molto richiesta la versione fondente con lamponi freschi o cioccolata bianca con polpa fresca di passion fruit.
Chi desidera acquistare un regalo o un souvenir avrà davvero l'imbarazzo della scelta tra decine di articoli di cioccolato, finemente confezionati.
Tappa obbligatoria per chi desidera conoscere il lato gourmand e raffinato di Milano.

Farage Cioccolato
Via Brera, 5 - 20121 Milano
Tel 02 78623698

CALASOLE

CALASOLE... il nome è ispirato alla sua posizione; sul versante nord di Capo Posillipo, verso "DOVE CALA IL SOLE". Da ogni angolo dell'ampia veranda si può godere, durante le serate chiare, lo spettacolo di un caldo tramonto, in cui il sole, nel suo lento sparire dietro l'isola di Nisida o il Monte di Procida, lascia posto alle mille luci della collina del Vomero e del golfo di Pozzuoli. CALASOLE nasce dall'esperienza di generazioni di "alchimisti del mangiar sano e bene": I Rosiello.
Dal bisnonno Domenico che nel 1866 fece della Tavernella la prima tradizionale trattoria della zona di Marechiaro, al nonno Raffaele che la portò alla notorietà ospitando nel 1939, in un memorabile banchetto, il Re Vittorio Emanuele e la sua corte; dal padre "don Mimì", come era chiamato confidenzialmente dalla elegante clientela, a Patrizio che, in tempi recenti, ha saputo coniugare la forza della tradizione di famiglia con la continua ricerca di modernità di sapori. Dopo una prima decennale avventura a Marechiaro, si è trasferito in questa nuova location, mantenendo i sapori tradizionali della cucina napoletana e siciliana, ed un'atmosfera cordiale e familiare in un ambiente caldo ed accogliente.

CALASOLE
discesa Coroglio, 39 - 80123 Napoli
Cell 329 1817610

AL POZZO

"Al pozzo", è un locale storico di Brera nella discreta e un pò misteriosa via San Carpoforo.
Il locale, offre oggi una sua veste rinnovata e funzionale.
Travi a vista, arredi sobri e un'eleganza semplice, senza tempo. E poi una magnifica cucina a vista, dove dalle varie salette si intravedono gli aiutanti di Danilo all'opera.
Danilo il proprietario è da sempre fedele alla tradizione della cucina tipica toscana con una fantasia fuori dal comune. Il ristorante "Al pozzo" non è soltanto un pilastro storico di Brera e di tutta Milano ma solamente provandolo capirete il perché viene considerato uno dei più noti d'Europa.

Al Pozzo
Via S. Carpoforo, 7 - Milano
Tel 02 877775
www.ristorantealpozzo.it
info@ristorantealpozzo.it

MORSI & RIMORSI

Vogliamo raccontarti il Sud, dalla punta del Vesuvio a quella dell'Etna, desideriamo portarti l'odore del mare, la storia di una terra ricca di frutti nobili e segreti di antichi mestieri e lavorazioni.
Accompagnati da artigiani ed allevatori che amano ciò che fanno, scegliamo i prodotti migliori, li mischiamo con il cuore, con la storia e li serviamo in tavola.
Con i nostri prodotti DOP, IGP e i Presidi Slow Food, ci impegnamo per offrirti tutto il piacere del mangiare bene.
I migliori ingredienti e il sapore della tradizione combinati alla nostra fantasia, questa è la ricetta che abbiamo messo a punto per farti partecipe dei sapori e gli odori della nostra cultura culinaria.
Morsi & Rimorsi, vieni ad assaggiare un pezzo di sud.

Morsi & Rimorsi
Viale Piasubio, 3 - Milano
Tel 02 62086369
www.morsierimorsi.it
info@morsierimorsi.it

RISTORANTE PUMMARULÈ

Il ristorante Pummarulè è a Capena, sulla Via Tiberina al bivio di Capena.
Le nostre specialità sono carne alla brace, pizza a lievitazione naturale oltre le 48 ore cotta a legna , cucina mediterranea che prevede piatti preparati con il rispetto della freschezza, della stagionalità e della semplicità.
Non mancherà cura e attenzione alle esigenze alimentari dei suoi clienti al fine di soddisfare ogni piccolo desiderio.
Pummarulè è anche lounge bar, dove sostare per un caffè o per sorseggiare un drink.
Al ristorante Pummarulè si possono organizzare cene aziendali, ricevimenti, feste per bambini, preparando menu specifici per ogni evento ed esigenza e servizi correlati.

Ristorante Pummarulè
Strada provinciale, 17D - 1 Capena, Roma
Tel 06 9074094
www.pummarule.it

ALL'Uovo! ALL'UOVO!

CON LA PASTA ALL'UOVO GIÀ PRONTA, PURCHÉ SIA DI GRAN QUALITÀ, TUTTO È PIÙ FACILE E PIÙ BUONO. IN QUESTE PAGINE, QUATTRO PROPOSTE CON ALTRETTANTI FORMATI DI PASTA ALL'UOVO ABBINATI A CONDIMENTI IRRESISTIBILI!

a cura della redazione - foto di SABRINA ROSSI

Reginelle con sugo di lepre e zucca

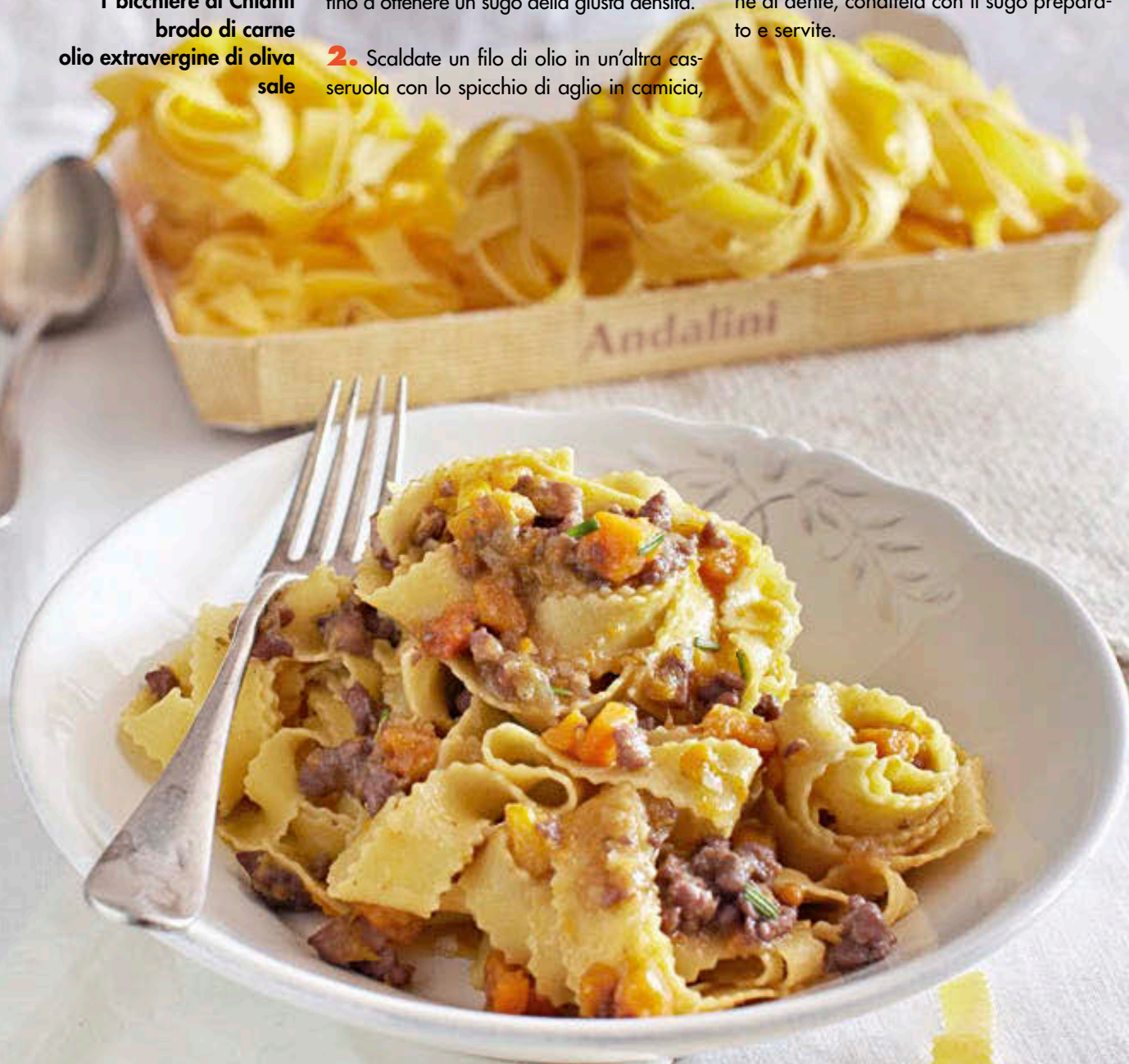
Ingredienti (per 6 persone)

500 g di pasta all'uovo tipo Reginelle
150 g di fegatini
1 salsiccia di maiale
600 g di polpa di lepre
300 g di polpa di zucca già pulita
1 costa di sedano
1 carota
1 spicchio di aglio
1 cipolla
2 rametti di rosmarino
1 bicchiere di Chianti
brodo di carne
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Pulite i fegatini e spellate e sgranate la salsiccia. Tagliate a coltello il più sottilmente possibile la polpa di lepre. Mondate e tritate la carota, il sedano e la cipolla, quindi fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete le carni preparate e fate rosolare; profumate con 1 rametto di rosmarino, tritato, bagnate con 1 bicchiere di vino e lasciate evaporare. Unite un mestolo di brodo bollente, mescolate e fate restringere fino a ottenere un sugo della giusta densità.

2. Scaldate un filo di olio in un'altra casseruola con lo spicchio di aglio in camicia, schiacciato, e il rametto di rosmarino rimasto. Eliminate aglio e rosmarino, aggiungete la polpa di zucca, tagliata a cubetti, e lasciate insaporire. Bagnate con un po' di brodo bollente e fate cuocere finché la zucca risulterà morbida, ma non sfatta. Al termine, aggiungetela al sugo di lepre.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente, leggermente salata. Scolatela bene al dente, conditela con il sugo preparato e servite.

Finissime in brodo con uovo in camicia

Ingredienti (per 6 persone)

450 g di pasta all'uovo tipo Finissime
300 g di costine di manzo
4 pezzi di osso di manzo con midollo spessi 3-4 cm (oppure ossi del ginocchio se si vuole un brodo più denso e gelatinoso)
1/2 gallina già pulita
1 carota
1 costa di sedano
1/2 cipolla bionda
1 spicchio di aglio
6 uova piccole
1 ciuffo di prezzemolo
parmigiano (30 mesi)
sale e pepe

Preparazione

1. Eliminate il grasso in eccesso (ma non tutto) delle costine e raccoglietele in un recipiente pieno di acqua fredda. Unite gli ossi e la 1/2 gallina, e lasciate spurgare per circa 30 minuti. Scolate, sciacquate e trasferite tutto in una pentola capiente. Coprite con 5 l di acqua, mettete sul fuoco a fiamma molto bassa e portate a ebollizione. Unite gli odori, mondati e tagliati grossolanamente, e 1-2 gambi di prezzemolo (senza foglie), e fate sobbollire per circa 3 ore, a schiumando ogni tanto. Al termine, regolate di sale, scolate le carni e filtrate il brodo con un colino a trama fitta.

2. Versate il brodo filtrato in una casseruola più piccola e scaldatelo finché diventa appena fremente. Sgusciate le uova e fatele cuocere in camicia per un paio di minuti nel brodo, procedendo un uovo alla volta. Man mano che sono pronte, scolatele e tenetele da parte in caldo.

3. Portate il brodo a ebollizione e lessate la pasta per 3 minuti. Distribuite nei piatti individuali, con 1 uovo in camicia, e spolverizzate con un po' di parmigiano grattugiato. Completate con un po' di prezzemolo tritato e con una macinata di pepe, e servite.

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di pasta all'uovo tipo Mezzane Biologiche
180 g di radicchio rosso
200 g di speck affettato sottile
50 g di speck in una fetta unica
1 scalogno; 100 g di bitto; brodo vegetale
vino bianco; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Tagliate le fette di speck a listerelle di circa 1/2 cm. Tagliate allo stesso modo il radicchio. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con un filo di olio. Aggiungete le listerelle di speck e fate rosolare, unite il radicchio e lasciate stufare per qualche minuto. Bagnate con 1 bicchiere di vino bianco e fate sfumare. Unite un mestolo di brodo bollente e fate evaporare.

2. Intanto tagliate a julienne lo speck in fetta unica. Scaldate un filo di olio in un'altra padella, unite la julienne di speck e fate cuocere finché sarà diventata croccante.

3. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente, leggermente salata. Scolatela molto al dente, trasferitela nella padella con il radicchio e lo speck, e fate saltare per un minuto. Levate dal fuoco, aggiungete il bitto, a pezzetti, e mantecate. Distribuite la pasta nei piatti individuali, completate con la julienne croccante di speck e servite.

Mezzane con ortica alla colatura di alici su crema di cavolfiore

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di pasta all'uovo con ortica tipo Mezzane
2 cucchiai di colatura di alici
2 spicchi di aglio
500 g di cimette di cavolfiore
1 peperoncino
2 ciuffi di prezzemolo
2 filetti di alici sott'olio
pecorino romano
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Versate 60 ml di olio in una zuppiera, aggiungete la colatura di alici, 1 ciuffo di prezzemolo e il peperoncino, e tenete da parte. Raccogliete le cimette di cavolfiore in una casseruola, coprite di acqua, mettete sul fuoco e portate a bollore. Fate cuocere le cimette al dente, poi scolatele e tenetele da parte. Tenete da parte anche la loro acqua di cottura.

2. Private gli spicchi di aglio della loro anima, senza spellarli. Scaldate un filo di olio in una padella con 1 spicchio di aglio, schiacciato. Aggiungete i filetti di alici e stemperateli nell'olio. Eliminate l'aglio, unite le cimette scottate, coprite con un po' di brodo bollente e fate cuocere per una decina di minuti. Al termine, frullate con un mixer a immersione per ottenere una sorta di crema.

3. Lessate la pasta nell'acqua di cottura delle cimette di cavolfiore bollente, leggermente salata (nel caso, aggiungete altra acqua). Mentre la pasta è in cottura, scaldate l'olio aromatizzato, mettendo la zuppiera vicino al fornello. Scolate la pasta al dente, trasferitela nella zuppiera con l'olio aromatizzato, filtrato, e mescolate.

4. Velate i piatti individuali con la crema di cavolfiore preparata, completate con la pasta condita, profumate con un po' di prezzemolo tritato e pecorino a scagliette, e servite.

Scopri la ricetta sul sito!
Mocerino
FRUTTA SECCA
Mix di
Frutta Secca
Mocerino
il migliore per tutte
le tue ricette!
www.frutta-secca.it

CHE gnocco!

DICE: IL MONDO È BELLO PERCHÉ È VARIO! VERO, VERISSIMO. PRENDETE AD ESEMPIO GLI GNOCCHI. ANCHE IN QUESTO "CAMPO", LE TIPOLOGIE (E LE POSSIBILITÀ) SONO TANTISSIME. IN QUESTE PAGINE DI SCUOLA, GUIDATI DALLA SAPIENZA GASTRONOMICA DI MASSIMO MALANTRUCCO, NE ESPLORIAMO QUATTRO CON TRE BASI DIVERSE (PATATE, SEMOLINO E PASTA CHOUX). UN'OCCASIONE IMPERDIBILE PER TUTTI COLORO CHE… SE SONO GNOCCHI, CHE FACCIO, NON CI PROVO?

a cura della redazione; ricette di **MASSIMO MALANTRUCCO**
foto di **STEFANIA ZECCA; FRANCESCO DE SABA** (step di preparazione)

Gnocchi di zucca rustici
(pag. 88)

Gnocchi di semolino al pistacchio e noce moscata

(pag. 88)

Gnocchi di patate ripieni glassati alla rapa rossa

(pag. 88)

Gnocchi alla parigina con cipolla

(pag. 89)

Gnocchi di zucca rustici

Ingredienti (per 4 persone)

per gli gnocchi
500 g di patate già sbucciate
500 g di zucca già mondata
150 g di farina
50 g di grana grattugiato
2 uova
50 g di burro
olio extravergine di oliva
sale

per la salsa
5 foglie di salvia ananas
4 foglie di alloro
50 g di burro

vi serve inoltre
50 g di montasio stagionato

Preparazione

1. Tagliate a cubetti di circa 1 cm la zucca e le patate. Raccoglieteli in un tegame largo e fateli stufare con un goccio di acqua e un pizzico di sale, finché il tutto non si sfalderà. Spegnete, passate zucca e patate a uno schiacciapatate e trasferite la purea ottenuta nel tegame. Rimettete sul fuoco, aggiungete il burro e lasciate cuocere fino a quando l'acqua residua sarà evaporata.

2. A questo punto unite il grana grattugiato e la farina, spegnete il fuoco e incorporate velocemente e con vigore le uova. Spegnete e lasciate raffreddare il composto ottenuto.

3. Portate a bollore una casseruola con dell'acqua salata e, con l'aiuto di due cucchiai ben unti di olio, formate gli gnocchi e lasciateli cadere nell'acqua.

4. Nel frattempo in una padella fate sciogliere il burro, unite la salvia e l'alloro, e fate soffriggere per 1 minuto. Quando gli gnocchi saliranno a galla, scolateli delicatamente e disponeteli direttamente nei piatti da portata. Spolverizzate con il montasio grattugiato, cospargete con la salsa e servite.

TRA PARENTESI
Per gustare al meglio questi gnocchi lo chef ha scelto una semplice salsa "sassi", utilizzando una salvia aromatizzata all'ananas con l'aggiunta di qualche foglia di alloro.

Gnocchi di semolino al pistacchio e noce moscata

Ingredienti (per 6 persone)

per gli gnocchi
1 l di latte
250 g di semolino
100 g di pistacchi già sgusciati
60 g di burro
2 tuorli
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale

vi servono inoltre
50 g di burro
100 g di formaggio latteria stagionato (o parmigiano)
pistacchi tritati finemente

Preparazione

1. Tritate finemente due terzi dei pistacchi e schiacciate grossolanamente i restanti. In un tegame raccogliete il latte, il burro, tagliato a pezzetti, un pizzico di sale e di noce moscata, e i pistacchi (sia quelli tritati finemente sia quelli schiacciati grossolanamente). Mettete sul fuoco e portate a bollore. Una volta arrivato al bollore, mescolate velocemente con una frusta e iniziate a versare a pioggia il semolino.

2. Appena il semolino sarà ben incorporato, proseguite a mescolare con un cucchiaio di legno e fate cuocere per 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, togliete dal fuoco e unite i tuorli, mescolando vigorosamente. Ungete un piano di marmo con un filo di olio, versate il composto e con un matterello, unto di olio, stendete l'impasto fino a ottenere 1 cm di spessore. Lasciate raffreddare.

3. Con un coppapasta tondo del diametro di circa 6 cm realizzate tanti dischetti di impasto. Disponeteli in una pirofila, ben imburrata, e spolverizzateli con il formaggio grattugiato e i pistacchi tritati. Cospargete con ciuffetti di burro, infornate a 220 °C e fate cuocere fino a ottenere una crosticina dorata in superficie. Levate e servite.

Gnocchi di patate ripieni glassati alla rapa rossa

Ingredienti (per 6 persone)

per gli gnocchi
1,2 kg di patate a pasta gialla
250 g di farina (più altra per spolverizzare)
500 g di rapa rossa già lessata
50 g di fecola di patate
200 g di fontina
3 uova
sale

vi servono inoltre
300 g di gorgonzola
200 ml di latte di capra

Preparazione

1. Lavate per bene le patate e lessatele in acqua salata, quindi scolatele e sbucciatele ancora calde. Passate le patate a uno schiacciapatate, raccogliendo la purea ottenuta su una spianatoia di marmo, allargatela per bene e fatela raffreddare.

2. Quando la purea di patate sarà ben fredda, incorporate la farina e 2 uova, salate e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo

e omogeneo. Sulla spianatoia infarinata realizzate tanti serpentelli di circa 2 cm di diametro; tagliateli a pezzi di 2 cm, inserite al centro un cubetto di fontina e formate una pallina con le mani.

3. Nel bicchiere di un mixer raccogliete la rapa rossa a dadini, l'uovo restante, la fecola e il sale, e frullate fino a ottenere una pastella fluida e omogenea. Portate a bollore dell'acqua salata, tuffate gli gnocchi e lessateli; quando vengono a galla, scolateli e passateli uno a uno nella pastella.

4. Disponete gli gnocchi glassati in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 250 °C per circa 5 minuti. Nel frattempo preparate una fonduta con il gorgonzola e il latte di capra. Velate i piatti da portata con la fonduta, distribuite sopra gli gnocchi e servite.

TRA PARENTESI

Per un risultato migliore, scegliete patate a pasta gialla e non acquose. Sbucciatele ancora calde, per facilitarne la pelatura, passatele a uno schiacciapatate e fatele raffreddare, ben allargate, sulla spianatoia. Impastate molto velocemente il tutto, per evitare che il composto diventi colloso. Per rendere l'impasto più saporito, potete aggiungervi una manciata di parmigiano o un pizzico di noce moscata.

Gnocchi alla parigina con cipolla

Ingredienti (per 6 persone)

per gli gnocchi
500 ml di latte
200 g di farina
150 g di burro
5 uova
50 g di parmigiano
1 cipolla
500 ml di besciamella lenta
1 pizzico di noce moscata
olio extravergine di oliva
sale

per la besciamella
60 g di burro
50 g di farina
1/2 l di latte
1 pizzico di noce moscata
sale

vi servono inoltre
burro
parmigiano grattugiato

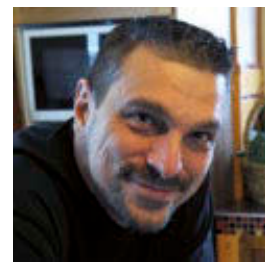
Preparazione

1. Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con la metà del burro. In una pentola portate a bollore il latte con il burro restante, tagliato a pezzetti, e il sale; unite la cipolla soffritta e, quando il latte bolle, incorporate il parmigiano grattugiato, la noce moscata e, tutta in una volta, la farina setacciata.

2. Mescolate con forza per evitare la formazione dei grumi e fate cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dai bordi della pentola. Stendete l'impasto su un piano di marmo e fatelo raffreddare per bene. A questo punto trasferitelo in un recipiente e incorporate le uova, uno alla volta.

3. Per la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, incorporate la farina e fate cuocere per qualche minuto mescolando in continuazione. Diluite il tutto con il latte caldo, condite con un pizzico di sale e profumate con una grattugiata di noce moscata. Portate a bollore, senza smettere di mescolare, e a bollore avvenuto proseguite la cottura per qualche minuto ancora. Spegnete e lasciate intiepidire. Se volete, potete anche passare la besciamella a un colino a trama fitta.

4. Portate a ebollizione dell'acqua salata e, con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta liscia e larga e di un coltello ben unto di olio, tuffate gli gnocchi nell'acqua. Appena salgono a galla, scolateli e bloccatene la cottura raccogliendoli in una bacinella di acqua fredda.

5. Una volta freddi, scolateli per bene, possibilmente asciugandoli con un telo pulito. Imburrate 6 minipirofile (o una pirofila grande e ovale) e velatele con uno strato di besciamella; disponete sopra gli gnocchi e cospargete con altro parmigiano grattugiato e qualche ciuffetto di burro. Infornate a 220 °C e fate cuocere per 15 minuti fino a quando la superficie sarà ben dorata. Levate e servite.

*Amante della cucina tradizionale, ma ricercata e preparata con amore ed esperienza, Massimo Malantrucco ha lavorato in numerosi ristoranti e hotel della Capitale. Negli ultimi anni è diventato Personal Chef in Italia e all'estero, e ha iniziato a dedicarsi all'organizzazione di corsi di cucina (sia a domicilio sia presso la residenza Villa Rocca). A ottobre inizia la nuova stagione dei corsi, il cui calendario è disponibile sul sito http://chef.malantrucco.it e sulla pagina Facebook Chef Malantrucco. È il creatore di "Numeri da cuoco", la prima serie web dedicata alla cucina. Ogni episodio, pubblicato con cadenza settimanale, viene postato in italiano, inglese e LIS. Lo scorso luglio ha creato la pagina Facebook "Grandi Formaggi Italiani" a sostegno e tutela dei pregiati formaggi italiani e contro la normativa europea che vuole imporre la produzione in Italia con il latte in polvere. Lo chef invita i lettori di Alice a sostenerla mettendo un "mi piace" sulla pagina.

Pasta e lenticchie rosse
"scomposta"
Ingredienti
per 4 persone
Preparazione

SCUOLA DI CUCINA Minestrone alla ciambotta
Minestrone alla ciambotta SCUOLA DI CUCINA
A
B
C
D
E

Ricci di STAGIONE

DOMANDA: QUAL È IL FRUTTO PIÙ RAPPRESENTATIVO (UNO DEI) DI OTTOBRE? RISPOSTA (OVVIA): LE CASTAGNE! MENO OVVIE, ANZI DEL TUTTO SORPRENDENTI, LE RICETTE CON LE CASTAGNE CON CUI ABBIAMO DECISO DI DELIZIARVI QUESTO MESE: TRE PORTATE PER UN MINIMENU AL PIÙ AUTENTICO PROFUMO D'AUTUNNO

a cura della redazione; ricette e styling di ALICE ADAMS
foto di MARIE SJÖBERG

Maltagliati di castagne con ragù bianco e timo

Ingredienti (per 4 persone)

per i maltagliati

200 g di farina di castagne
100 g di semola di grano duro rimacinata (più altra per spolverizzare); 3 uova; sale

per il ragù bianco

300 g di macinato di maiale e tacchino; 50 g di pancetta
1 cipolla piccola
1 costa di sedano; 1 carota
1 spicchio di aglio
6 rametti di timo
50 g di burro; vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per i maltagliati: setacciate le farine e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e un pizzico di sale, e impastate per bene (se necessario, aggiungete un goccio di acqua). Formate una palla, avvolgetela con un panno pulito e infarinato e fate riposare per mezz'ora.

2. Per il ragù: mondate e tritate finemente gli odori, quindi fateli appassire in una padella con un filo di olio, l'aglio, la pancetta a cubetti e la metà del timo; unite il macinato, alzate la fiamma e fate rosolare per qualche minuto. Sfumate con un goccio di vino, abbassate la fiamma, aggiustate di sale e di pepe, bagnate con un goccio di acqua e fate cuocere per 15 minuti.

3. Stendete l'impasto in una sfoglia non troppo sottile e ricavate tanti rombi irregolari. Lessateli in acqua leggermente salata, quindi scolateli e trasferiteli in padella con il ragù. Aggiungete il burro e mantecate per qualche minuto, quindi impiattate, guarnite con il timo restante e servite.

Arrosto di coniglio farcito con castagne uvetta e guanciale

Ingredienti (per 4 persone)

1 coniglio già disossato
100 g di uvetta
100 g di guanciale
250 g di castagne
2 fette di pane raffermo
4 rametti di rosmarino
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite per bene le castagne e incidetele a croce con un coltello; lessatele in abbondante acqua per circa 45 minuti, quindi scolatele, sbucciatele, eliminando anche la pellicina, e tenetele da parte. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua. Tagliate il guanciale a dadini e fateli rosolare velocemente in una padella antiaderente.

2. In una ciotola spezzettate il pane raffermo e aggiungete un po' di rosmarino tritato, il guanciale con il grasso residuo e l'uvetta con un goccio di acqua. Salate, pepate e amalgamate.

3. Stendete il coniglio su un tagliere e disponete al centro il ripieno e le castagne. Arrotolate, mettete sopra i rametti di rosmarino restanti e legate per bene con spago da cucina. Fate rosolare il coniglio in una padella con un filo di olio, quindi infornate a 190 °C per circa 50 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate, tagliate a fette e servite ben caldo.

Budini caldi con castagne e miele

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di castagne; 100 g di burro (più altro per gli stampini)
100 g di zucchero; 100 g di farina 00; 3 uova; miele di castagno

Preparazione

1. Pulite per bene le castagne e incidetele a croce con un coltello; lessatele in abbondante acqua per circa 45 minuti, quindi scolatele, sbucciatele, eliminando anche la pellicina.

2. In un pentolino dal fondo pesante raccogliete il burro, lo zucchero e 3 cucchiai di miele, mettete sul fuoco e mescolate finché il composto non diventerà omogeneo. Montate gli albumi a neve ben ferma. Passate le castagne con uno schiacciapatate, tenendone da parte 4 intere per la guarnizione finale, e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola. Incorporate la farina, il composto di burro e zucchero, i tuorli e infine gli albumi, mescolando delicatamente.

3. Imburrate 4 stampini da budino in alluminio. Versate il composto e avvolgete ogni stampino con un foglio di carta forno sotto e uno di alluminio sopra. Legate con spago da cucina e infornate a bagnomaria a 170 °C per 45 minuti. Levate e lasciate raffreddare. Sformate i budini nei piatti da portata, adagiate sopra una castagna tenuta da parte, guarnite con un filo di miele e servite.

CALABRIASHIRE

EXPO 2015: CULTURA, PAESAGGI E PRODUZIONI DELLA CALABRIA RURALE. IL PROTAGONISMO DEI GAL E IL RILANCIO DELLA QUALITÀ

Ad Expo 2015 i singoli contesti territoriali che fanno dell'Italia il Bel Paese hanno mostrato – e in molti casi fatto anche assaggiare – tutto ciò che rende evidente la cultura e il passato, la storia e le tradizioni, la realtà attuale e il futuro immaginato e costruito passo passo; tutto attraverso quel leit-motiv, il cibo e le identità – che fornisce la chiave di lettura e comprensione più autentica.
Ed è così, dunque, che l'impareggiabile bellezza dei paesaggi, unita al fascino che deriva dalla storia, dall'arte, dalle tradizioni artigiane, dalla sapienza nel produrre cibo di indiscussa qualità, hanno reso evidente quanto e come l'Italia e le sue singole regioni siano *un unicum* irriproducibile e inimitabile nel panorama mondiale.
La Calabria – per Expo 2015 – ha predisposto un intenso programma cercando di racchiudere, in precisi e definiti percorsi e iniziative, l'immensità del suo patrimonio agricolo e agroalimentare.
Nella "Piazzetta" ha riprodotto un giardino mediterraneo con l'indicazione visiva di prodotti, paesaggi, produzioni e beni culturali; la presenza del bergamotto e di altri alberi ha reso evidente il valore, la consistenza e anche l'unicità ambientale calabrese trasmettendo la sensazione di una regione nella quale la varietà produttiva è qualcosa di

In queste pagine alcune tappe del percorso espositivo dedicato alla Calabria Rurale nel Padiglione Italia a Expo 2015.

I.P.

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
Prodotta nel territorio compreso tra i comuni di Nicotera e Amantea, tra le provincie di Catanzaro e Cosenza, la Cipolla Rossa di Tropea è forse la cipolla più conosciuta e pregiata al mondo.
Tutelata da un marchio I.G.P deve il suo impareggiabile sapore al peculiare corredo genetico, alle capacità dei produttori unite alle condizioni pedoclimatiche (terreno, temperatura, umidità, ore di luce) del comprensorio della costa medio-alta del tirreno calabrese.
La cosa che più distingue la Cipolla Rossa di Tropea – a parte colore, qualità organolettiche e proprietà salutistiche – è il suo caratteristico sapore dolce che la rende protagonista in ogni campo della gastronomia: è un ingrediente fondamentale negli intensi primi piatti locali, ma anche lavorata in marmellate ottime per gli antipasti.

BERGAMOTTO
È un agrume la cui produzione globale si concentra al 90% in un piccolo territorio, meno di 2000 ettari di superficie, tra i comuni di Villa San Giovanni e Gioiosa Jonica in provincia di Reggio Calabria. Se ne coltivano tre varieta': "Femminiello", "Castagnaro" e "Fantastico"; la sua origine è

Rollè di pesce su vellutata di pomodorini e verdure croccanti

Chef Rocco Iannì - Ristorante Le Saie

Ingredienti (per 4 persone)

2 filetti di lampuga
4 gamberoni rossi
2 zucchine
1 ciuffo di basilico
300 g di pomodorini
2 cipolle medie
1 peperone
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

Ottenete due filetti da una lampuga di 500 g circa e diliscateli. Tagliate le zucchine a strisce per il verso lungo, sbollentatele per qualche minuto in acqua salata e metteteli da parte.
Pulite e sgusciate i gamberoni rossi. Disponete i filetti su un foglio di carta forno, poi adagiate le zucchine, precedentemente sbollentate, sui filetti; aggiungete le foglie di basilico, sale, pepe e i gamberi.
A questo punto avvolgete il rollè quasi a formare un "salsicciotto", e mettetelo in forno a 180 °C per 10 minuti.
Nel frattempo in un pentolino fate rosolare le cipolle tritate e i pomodorini con un filo di olio extravergine di oliva per 5 minuti. Aggiustate di sale e di pepe.
Frullate il tutto e passate con un colino a maglie strette per ottenere una vellutata.
In una padella fate saltare una dadolata di zucchine, cipolle e peperoni con un filo di olio per circa 1 minuto.

Composizione del piatto

Versate la vellutata sul piatto e formate una sorta di base, poi adagiate due rondelle di rollè al centro e aggiungete le verdure croccanti. Il piatto è pronto. Buon appetito.

affascinante e coinvolgente.
Grazie alla sinergia tra Regione e i Gal (i gruppi di Azione Locale) – Monti Reventino; Serre Calabresi Alta Locride; Valle del Crocchio; Savuto; Sila Sviluppo; Sila Greca Basso Jonio Cosentino; Kroton; Valle del Crati; Alto Ionio Federico II; Pollino Sviluppo; Area Grecanica; Batir/Basso Tirreno Reggino – la presenza della Calabria a Expo si è sostanziata dunque in un ricco, intenso e gustoso programma.
L'impegno dei Gal a Expo si è concretizzato nella difficile ma entusiasmante prova dei contenuti per lo Spazio a Rotazione, un'area concepita quale momento di fascinazione e presentazione congiunta della Calabria per tutti i visitatori del Padiglione Italia.
I settori sono stati quelli – ad esempio – della nutrizione, dei prodotti alimentari, dell'innovazione e della ricerca, dell'artigianato di eccellenza e dell'arte….
La Rete dei Gal regionali con "Calabria Rurale" ha presentato visioni affascinanti dei paesaggi montani e rurali della Calabria con storie di vita, di produzioni e di prodotti.
I contenuti hanno riguardato le filiere produttive territoriali della regione e il percorso espositivo, realizzato attraverso audiovisivi e installazioni, ha avuto come anima e significato i mondi vitali della produzione di eccellenza calabrese.
Filiere produttive che si caratterizzano per la loro sostenibilità e hanno elementi di unicità connessi all'identità e alla storia dei luoghi; dalla cultura ai paesaggi, che conservano ancora il fascino celebrato dai viaggiatori del "Grand Tour", le scelte espositive com-

incerta ma in molti lo qualificano come un incrocio tra arancio amaro e limetta e che provenga dal turco "BegArmudi" (Pero del Signore).
Raccolto da novembre a marzo, ha forma sferica, un peso medio di 100 grammi e colore giallo alla maturazione.
L'essenza di questo agrume è largamente impiegata nell'industria farmaceutica,in quella alimentare e dolciaria.
L'olio essenziale di Bergamotto è usato nei profumi per fissare il bouquet aromatico. Il succo del Bergamotto, amaro per la presenza di naringina, è attivo, grazie al contenuto in polifenoli, nell'abbassare il tasso di colesterolo.

CEDRO
È un agrume dalle origini antichissime, originario delle regioni dell'Himalaya, il Cedro fu introdotto e diffuso in Italia tra il terzo e il secondo secolo avanti Cristo da ebrei ellenizzati.
In Calabria, lungo la riviera denominata "dei cedri" nell'antico territorio di Laos, sito alla foce del fiume Abatemarco, la varietà presente è la "Liscio Diamante" che ha una sua indiscussa collocazione sul mercato grazie alla bellezza e alla qualità del frutto limpiegato nell'industria alimentare per il consumo come frutta da tavola· per la preparazione di bibite analcoliche e frutta candita, la maggior parte della produzione viene assorbita nell'industria farmaceutica per la produzione di olio essenziale.
Da citare anche la produzione del cedro giudaico (etrog) destinato alle comunità ebraiche e impiegato come elemento simbolico/religioso; nel mese di luglio, nella riviera dei cedri a scegliere i frutti giungono i rabbini.

piute dai Gal hanno permesso di valorizzare aspetto, natura e futuro della ruralità calabrese.
Naturalmente il sistema agricolo è complesso e composito e in Calabria ci sono produzioni con una forte capacità di penetrazione dei mercati e una robusta propensione a conquistare le piazze internazionali.
È il caso dell'olio e del vino; a Expo i Gal hanno selezionato più di 50 etichette coinvolte nell'esaltante esperienza del Padiglione Vino – A Taste of Italy; nel percorso affascinante, interattivo e multisensoriale la Calabria ha mostrato il meglio di una produzione frutto di un'arte vinicola che ha origini antichissime.
E la valorizzazione, ottenuta con la vetrina di Expo e resa possibile grazie alla partnership tra Regione e Gruppi di Azione Locale, proseguirà ad Anuga2015 grazie all'intesa siglata dal Dirigente Generale reggente del Dipartimento Turismo e Beni Culturali, Pasquale Anastasi, e Thomas Rosolia, Amministratore Delegato di Koelnmess.
I Gal e le aziende selezionate sono anche stati protagonisti all'interno del calendario "ExpoinCittà" – nel Mercato Metropolitano, integrando la straordinaria esperienza dell'esposizione universale con il tessuto urbano, e nello spazio Eataly, con la degustazione, per tutto il mese di settembre, di piatti a base delle eccellenze agroalimentari calabresi.
Uno sforzo intenso e ricco di iniziative utili a rivelare le caratteristiche di una regione piccola nella dimensioni ma forte di una immensa e preziosa tradizione agricola e agroalimentare; un'esperienza arricchente e a partire dalla quale è stato definito un nuovo ambizioso obiettivo, quello di costruire nella patria della Dieta Mediterranea la "filiera della Salute".

A pag. 99 percorso espositivo ed elementi di identità rurale (in alto); strumenti tradizionali "in action" (in basso). In questa pagina la mostra della Calabria Handmade (in alto); abiti tradizionali del Museo del Costume di Tiriolo, Catanzaro (in basso a sinistra); la lavorazione di gioielli dell'orafo Michele Affidato a Calabria Experience (in basso a destra).

LA CARNE UBRIACA

DA MASSIMO PICCHERI, QUATTRO RICETTE “AD ALTA GRADAZIONE ALCOLICA” DOVE IL SAPORE DI ALTRETTANTI TAGLI DI CARNE VIENE ESALTATO GRAZIE ALL’UTILIZZO IN COTTURA DI ALCUNI TRA I VINI PIÙ FAMOSI D’ITALIA (PER NON TACER DELLA BIRRA). IN ALTO I CALICI, DUNQUE, E… PROSIT!

a cura della redazione; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma)
foto e styling di ELISA ANDREINI

Coniglio al marsala con fritto di cervella e animelle

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di polpa di coniglio già disossata
100 g di cervella; 100 g di animelle
3 fegatini di coniglio
100 g di pancetta tesa tagliata sottile
1 uovo; 250 ml di marsala; 1 costa di sedano
1 carota; 1 cipolla; 2 pomodori maturi
1 ciuffo di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo...)
farina; latte; pangrattato; brodo vegetale
olio di semi di arachide; olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Stendete la polpa di coniglio e mettete sopra la pancetta, tagliata a fette sottili, i fegatini, puliti e tagliati a pezzi, e le erbe aromatiche, sfogliate e tritate. Arrotolatela e legatela con spago da cucina, quindi salatela leggermente, trasferitela in una teglia da forno e infornate a 180 °C per circa 45 minuti.

2. A metà cottura, bagnate con 2 bicchieri di marsala e proseguite la cottura (la temperatura al cuore dovrà raggiungere i 68 °C). Sciacquate le cervella e le animelle, quindi passatele nel latte, nella farina, nell'uovo battuto e infine nel pangrattato. Friggetele nell'olio di semi ben caldo e, quando saranno dorate e croccanti, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Aggiustate di sale e di pepe.

3. In una padella fate rosolare gli odori, mondati e tritati finemente, con un filo di olio; unite i pomodori, tagliati a dadini, bagnate con un po' di brodo e fate ridurre quasi completamente il liquido.

4. Trascorso il tempo di cottura, levate il coniglio e tenetelo da parte. Deglassate il fondo di cottura con il marsala restante e fate ridurre di un terzo. Aggiungete il fondo di odori, salate, frullate e, se necessario, passate a un colino. Tagliate la polpa di coniglio a fette e nappatele con la salsa; guarnite a lato con le cervella e le animelle, e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Filetto di manzo in crosta di mandorle e menta con riduzione al barolo

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di filetto di manzo a fette
150 g di mandorle già sgusciate
1 ciuffo di menta
300 ml di barolo
2 stecche di cannella
miele carato
olio extravergine di oliva
sale rosa dell'Himalaya
pepe di Sichuan

1

PASSATE LA CARNE NEL TRITO DI MANDORLE E MENTA

Spennellate le fette di filetto di manzo con il miele; tritate finemente le mandorle e la menta, quindi fate aderire il trito ottenuto alle fette di filetto.

2

SCOTTATELA VELOCEMENTE IN PADELLA

Mettete le stecche di cannella nel barolo e lasciatele in infusione per qualche ora. Ungete una padella antiaderente con un filo di olio, disponete le fette di filetto e fatele rosolare per circa tre minuti su ogni lato (dovranno rimanere rosate al centro).

3

BAGNATE CON IL VINO E PROSEGUITE LA COTTURA

Sfumate con un goccio di vino, precedentemente filtrato, e fate cuocere per una decina di minuti. Regolate di sale e di pepe. Levate le fettine di filetto e tenetele da parte in caldo.

4

FATE RIDURRE LA SALSA

Nella stessa padella di cottura versate il vino restante, alzate la fiamma e lasciate ridurre fino a ottenere una salsa cremosa. Velate i piatti da portata con la riduzione, distribuite sopra le fettine di filetto e servite.

TRA PARENTESI

Il carato è un miele di acacia invecchiato per nove mesi in botti di rovere francese.

Filetto di suino al sangiovese con pere caramellate e scalogno

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di filetto di suino di razza Mangalitza
3 pere
300 ml di sangiovese
qualche rametto di timo limonato
1 rametto di rosmarino
1-2 foglie di salvia
1 scalogno
zucchero di canna
olio extravergine di oliva
burro di panna fresca
sale
pepe della Tasmania

Preparazione

1. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a spicchi; fatele ammorbidire in padella con una noce di burro e un cucchiaio di zucchero di canna. Levate le fettine di pera e tenetele da parte. Nel frattempo mettete in freezer una noce di burro e fatela congelare.

2. Nella stessa padella mettete lo scalogno, sfogliato e diviso in quattro, sfumate con il vino e fate ridurre; aggiungete il rosmarino, la salvia e il timo, e lasciate in infusione. In una padella scaldate un filo di olio, disponete le fette di filetto e fatele rosolare per circa 3 minuti su ogni lato. Regolate di sale e di pepe.

3. Filtrate la salsa, tenendo da parte lo scalogno, mettetela in una padella e fatela scaldare; aggiungete la noce di burro congelata e mescolate con una frusta. Salate e pepate. Distribuite il filetto nei piatti da portata e nappatelo con la salsa. Guarnite con le fettine di pera e lo scalogno, e servite.

Costata di vitello alla birra con crema di zucchine e amaretti

Ingredienti (per 4 persone)

4 costate di vitello con osso
250 ml di birra stout
4 zucchine
1 radice di zenzero
1 limone
2-3 amaretti
bacche di ginepro
olio extravergine di oliva
sale dolce di Cervia
pepe nero lungo

Preparazione

1. In una padella scaldate un filo di olio, disponete le costate di vitello e fatele rosolare per bene da entrambi i lati; trasferite le costate in una teglia da forno, unite qualche bacca di ginepro pestata, il pepe nero lungo e un pizzico di sale dolce di Cervia, e infornate a 180 °C per circa 8-10 minuti (la temperatura al cuore dovrà essere di 68 °C).

2. Trascorso il tempo di cottura, levate e tenete da parte. Nel frattempo versate la birra nella padella di cottura della carne, aromatizzate con il pepe e qualche bacca di ginepro, e lasciate ridurre di due terzi.

3. Lavate e mondate le zucchine, quindi tagiatele a rondelle e cuocetele al vapore; raccoglietele nel bicchiere del mixer, unite lo zenzero, pelato, il succo e la scorza grattugiata del limone, e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

4. Disponete la carne nei piatti da portata e nappatela con la salsa alla birra. Guarnite con la crema di zucchine, cospargendola con gli amaretti sbriciolati, e servite.

CHE LONZA!

RICAVATA DAL MUSCOLO DEL CARRÉ DISOSSATO, LA LONZA DI MAIALE È UN TAGLIO DI CARNE GUSTOSO E ANCHE ECONOMICO. QUI ELEVATO A PREPARAZIONE GOURMET DA MASSIMO PICCHERI

a cura della redazione; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma) - foto e styling di ELISA ANDREINI

Bocconcini di lonza di maiale con uva e sorbetto di melagrana
(pag. 112)

Lonza di maiale cotta a bassa temperatura con salsa di cachi alla cannella

Ingredienti (per 4 persone)

900 g di lonza intera
2 cachi
coriandolo; cumino
cannella, ginepro
senape gialla; senape nera
miele di melata di bosco
semi di sesamo bianco e nero tostati
olio extravergine di oliva
pepe nero di Sarawak

Preparazione

1. Insaporite la lonza di maiale con il coriandolo, il cumino, la cannella, il ginepro, il pepe e la senape gialla e nera; massaggiate per bene e lasciate riposare per almeno un'ora. Trasferite la lonza in una teglia da forno, conditela con un filo di olio e infornate a 110 °C per circa 3 ore (la temperatura dovrà essere al cuore di circa 75 °C).

2. Sbucciate i cachi, frullateli in un mixer da cucina e infine setacciate la purea ottenuta. Profumate con un pizzico di cannella, mescolate e lasciate riposare.

3. Trascorso il tempo di cottura della carne, levate e spennellate la superficie con un po' di miele. Spolverizzate con i semi di sesamo, facendoli aderire su tutta la superficie, e fatelo infine rosolare in padella con un filo di olio.

4. Quando sarà ben rosolata, levate la lonza e tagliatela a fette spesse circa 1/2 cm. Nappate con la salsa di cachi, profumate con una macinata di pepe e servite.

Involtini di lonza con porcini castagne e salsa di vincotto

(pag. 112)

Ravioli di lonza al radicchio e blu di capra con crumble di pane allo speck

(pag. 112)

Bocconcini di lonza di maiale con uva e sorbetto di melagrana

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di bocconcini di lonza di maiale brado
30 g di fiori eduli
250 g di uva rossa
250 g di uva gialla
1/2 bicchiere di latte di soia
il succo di 1 melagrana
1 limone; zucchero di canna; anice stellato
berberé (miscela di spezie)
cumino; olio extravergine di oliva; sale di Maldon
pepe verde; pepe rosa

Preparazione

1. Lavate i chicchi di uva, divideteli a metà e privateli dei semini; in una ciotola raccogliete i bocconcini di lonza, il latte di soia e il berberè, mescolate e lasciate marinare per qualche ora.

2. Preparate quattro fogli di carta fata sufficientemente grandi da formare un fagottino. Trascorso il tempo di riposo, fate rosolare i bocconcini di lonza, ben scolati, in una padella con un filo di olio; levateli, distribuiteli al centro dei fogli di carta fata e insaporite con il cumino, l'anice stellato, il pepe verde, il pepe rosa, gli acini di uva e un pizzico di sale. Chiudete i fogli e infornate a 160 °C per circa 15 minuti. Levate e tenete da parte.

3. In un padellino fate sciogliere 2 cucchiai di zucchero con un goccio di acqua; spegnete e lasciate raffreddare. Mescolate il succo della melagrana con qualche goccia di succo di limone; unite lo sciroppo freddo, mescolate e versate in un contenitore di acciaio. Trasferite in freezer per almeno 2-3 ore, mescolando ogni 20-30 minuti.

4. Nei piatti da portata distribuite i fagottini, leggermente aperti, e guarnite con i fiori eduli. Accompagnate con il sorbetto di melagrana e servite.

Involtini di lonza con porcini castagne e salsa di vincotto

Ingredienti (per 4 persone)

16 fette di lonza di suino di cinta senese; 12 castagne già lessate; 8 porcini
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
vincotto dolce di uva
olio extravergine di oliva
sale dolce di Cervia
pepe bianco

Preparazione

1. Pulite per bene i porcini, tenete da parte le quattro cappelle più grandi e belle e tagliate i funghi restanti a pezzettini; in una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio, aggiungete i porcini e fateli saltare velocemente per una decina di minuti. Regolate di sale e di pepe, e profumate con il prezzemolo tritato.

2. Sbucciate le castagne, fatele a pezzetti, unitele ai porcini e mescolate. Stendete bene le fette di lonza, farcitele con il composto di porcini, arrotolatele e chiudetele con uno stecchino. Nella stessa padella in cui avrete cotto i funghi scaldate un filo di olio; disponete gli involtini e fateli rosolare bene da tutti i lati. Sfumate con il vincotto e fate cuocere per circa 10 minuti.

3. Nel frattempo scaldate per bene una griglia, disponete le cappelle dei porcini e grigliatele da entrambi i lati. Condite con un pizzico di sale e profumate con una macinata di pepe. Trascorso il tempo di cottura degli involtini, toglieteli dalla padella, versate un goccio di vincotto e lasciate ridurre. Nei piatti da portata distribuite le cappelle di porcino, adagiate sopra gli involtini, nappate con la riduzione al vincotto e servite.

Ravioli di lonza al radicchio e blu di capra con crumble di pane allo speck

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di lonza di suino brado; 2 cespi di radicchio trevigiano; 150 g di blu di capra; 100 g di speck della Val Pusteria
3 fette di pane raffermo grattugiato; 1 porro
vino rosso; crema di latte
pimenton affumicato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate il radicchio, lavatelo accuratamente e tagliatelo a julienne; tritate finemente il porro e fatelo stufare in una padella con un filo di olio e 1/2 bicchiere di acqua. Aggiungete il radicchio, sfumate con un goccio di vino rosso e fate cuocere per una decina di minuti. Regolate di sale e di pepe.

2. Tagliate il blu di capra a dadini e fatelo sciogliere a bagnomaria con un goccio di crema di latte; spegnete, lasciate raffreddare, aggiungete il radicchio e mescolate accuratamente. Aprite a libretto le fette di lonza, distribuite al centro la farcia a base di radicchio, chiudete e formate dei ravioli (se necessario, sigillate i bordi con gli stecchini).

3. In una padella fate scaldare un filo di olio, disponete i ravioli e fateli cuocere per una ventina di minuti, bagnando di tanto in tanto con il vino rosso. Nel frattempo tritate lo speck e fatelo dorare in padella con un filo di olio e il pane raffermo grattugiato.

4. Impiattate i ravioli di lonza, mettendone due sovrapposti in ciascun piatto, e nappate con il fondo di cottura. Cospargete con lo speck croccante, spolverizzate con un po' di pimenton affumicato e servite.

LE RIVISTE DI **LT EDITORE**

MARCOPOLO

Questo mese con **Marcopolo** vi portiamo con **Francesco Arca** nella campagna della **Toscana** e dell'**Umbria**: i migliori **agriturismi, casali e castelli** per una fuga di relax nel verde. Per la gastronomia, tutto quello che c'è da sapere sul **miele** e sulle migliori qualità in tutta Italia: le tipologie, i produttori artigianali e le pasticcerie con golosi dolci realizzati con il "nettare degli Dei".
Inoltre, non perdete in edicola la guida **Diari di Viaggio** su **Amsterdam**: tutte le novità della città olandese, i must da non perdere, i consigli per visitarla con i bambini. Tanti indirizzi per dormire, mangiare, fare shopping, divertirsi. Il tutto arricchito di tante splendide **fotografie**, **informazioni** pratiche e **cartine**.

CASE & STILI

Un'autentica immersione nelle atmosfere parigine, questo numero di **Case&Stili**, che presenta tre servizi di **Interni francesi**, ognuno diverso dall'altro ma ciascuno pervaso da un uguale senso dell'eleganza e di equilibrio. Interni tutti italiani, invece, a **Bassano del Grappa**, con la ristrutturazione e la fusione di due volumi abitativi in un'unica villa, tutta giocata su toni chiari e su arredi di design. E ancora interni a **Berlino**, con l'appartamento d'epoca arredato con pezzi esclusivi degli anni '50, e a **New York**, in uno straordinario e coloratissimo loft. Lo **Speciale** di questo mese entra in **bagno** per esplorarne le novità: dai rubinetti ai rivestimenti, dai sanitari ai termoarredi, il mondo dell'acqua è davvero ricco di proposte! E, infine, si torna a **Parigi** per il **reportage immobiliare**, dove le richieste di acquisto superano di gran lunga l'offerta di vendita per gli immobili di qualità.

ACCADEMIA DI PICCOLA PASTICCERIA

Accademia di Piccola Pasticceria: un'opera completa in 10 cofanetti per preparare al meglio piccole bontà, dolci e salate, con i consigli e i suggerimenti di Luca Montersino. In ogni cofanetto: 1 DVD, con oltre 2 ore di video, e 1 libretto di ricette, illustrate con tutti gli step fotografici. Realizzare mignon come un vero maître pâtissier non è mai stato così semplice e veloce!

Alice PARLA TEDESCO!

IL MEGLIO DEL MONDO DI ALICE E DELL'ITALIA IN GERMANIA, AUSTRIA E SVIZZERA. IN EDICOLA, IN TV E NEL WEB.

Tutto il buon gusto della cultura enogastronomica del *Bel Paese* in puro stile Alice per diffondere in Europa il territorio italiano, i suoi saperi, i suo sapori!

Rösti di patate e zucchine con carpaccio di salmone e crème fraîche

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di carpaccio di salmone affumicato
600 g di patate farinose
400 g di zucchine
4 cucchiai di farina
3 uova
qualche rametto di aneto
origano
noce moscata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la crème fraîche

150 ml di panna fresca
150 ml di yogurt greco
il succo di 1 limone
aneto; sale

Preparazione

1. Per la crème fraîche: raccogliete in una ciotola la panna con lo yogurt e il succo di limone. Unite l'aneto e un pizzico di sale, e fate rassodare in frigorifero per circa 30 minuti. Sbucciate le patate, grattugiatele e raccoglietele in una ciotola. Lavate e spuntate le zucchine, grattugiate anche queste e unitele alle patate. Unite anche la farina e mescolate. Aggiungete quindi le uova, leggermente sbattute, e profumate con la noce moscata e l'origano. Regolate di sale e amalgamate bene.

2. Scaldate abbondante olio in una padella, prelevate 2-3 cucchiaiate di impasto e fate dorare bene su entrambi i lati. Scolate le frittelle ottenute con un mestolo forato e lasciatele asciugare su carta assorbente da cucina. Proseguite in questo modo fino a esaurire gli ingredienti. Disponete il carpaccio di salmone su un piatto da portata. Irrorate con un filo di olio a crudo, profumate con il pepe e guarnite con l'aneto. Servite con i rösti di patate e zucchine e con la crème fraîche a parte.

Foto di S. Censi

LA BONTÀ FA CROK

Il misto 4 gusti è pensato per unire le regine della frutta secca: noci, nocciole, arachidi e mandorle; sapientemente selezionate dai nostri esperti per garantirti la massima qualità e il benessere che solo la frutta secca può dare.

I.P.

UNA MELA AL GIORNO? LEVA IL MEDICO DI TORNO! MA ANCHE LA FRUTTA SECCA NON SCHERZA. STANDO AL PARERE DI SEMPRE PIÙ STUDIOSI E MEDICI NUTRIZIONISTI, INFATTI, I BENEFICI DI UN CONSUMO REGOLARE DI FRUTTA SECCA NON SI CONTANO. E SICCOME (LA FRUTTA SECCA) È ANCHE E SOPRATTUTTO BUONA, ECCOTI CHE NON CI SIAMO LASCIATI SCAPPARE L'OCCASIONE PER DIMOSTRARLO. COME? CON QUATTRO RICETTE SUPERGOLOSE!

ricette di **ROSANNA BISI**; foto di **CLAUDIA CUCINELLI**

Crumble salato di zucca e taleggio con nocciole e mandorle

(pag. 120)

Panini alle noci e parmigiano

(pag. 120)

Torta con crema alle noci e glassa al caffè
(pag. 120)

Crumble salato di zucca e taleggio con nocciole e mandorle

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di zucca
100 g di taleggio
1 cipolla
2 foglie di salvia
1 rametto di rosmarino
cannella in polvere
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il crumble
50 g di farina integrale
20 g di nocciole già sgusciate
20 g di mandorle già sgusciate
50 g di burro salato

Preparazione

1. Sbucciate la zucca e tagliatela a cubi piuttosto grossi. Fatela cuocere al vapore fino a quando sarà diventata tenera. In una padella fate rosolare la cipolla, tritata finemente, con un filo di olio e la salvia; unite la zucca, schiacciandola con una forchetta, e lasciate insaporire per qualche minuto.
Fuori dal fuoco aggiungete il taleggio, ridotto a cubetti, e la cannella, e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Regolate di sale e di pepe e trasferite il composto in una pirofila da forno, unta con un filo di olio e spolverizzata con un po' di pangrattato.

2. Per il crumble: tostate brevemente le nocciole e le mandorle in una padella antiaderente. Spegnete e fate raffreddare. Tagliate il burro ben freddo a cubetti. Nel bicchiere di un mixer raccogliete la farina, il burro e la frutta secca tostata, e riducete il tutto in grosse briciole.
Distribuitele sulla zucca, profumate con il rosmarino tritato e infornate a 180 °C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie sarà ben dorata. Levate e portate in tavola.

Panini alle noci e parmigiano

Ingredienti (per 4-6 persone)

250 g di farina 00
6 g circa di lievito per torte salate
250 ml di latte; 1 uovo
30 ml di olio di semi di mais
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaiata di parmigiano grattugiato
80 g di gherigli di noce tritati
olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Setacciate la farina con il lievito e aggiungete il parmigiano, il sale e lo zucchero; a parte mescolate l'uovo con il latte e l'olio di semi, versate il tutto nella farina e amalgamate velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo. Incorporate infine i gherigli di noce.

2. Spennellate con un goccio di olio gli stampini e riempiteli con l'impasto poco sotto il bordo. Infornate a 160 °C e fate cuocere per 20-25 minuti (verificate la cottura facendo la prova con lo stecchino). Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Torta con crema alle noci e glassa al caffè

Ingredienti (per 4-6 persone)

190 g di zucchero di canna
3 uova; 100 g di burro
80 g di gherigli di noce tritati
75 g di farina 00
75 g di fecola di patate
150 g circa di latte
1 bustina di lievito per dolci

per la crema alle noci
30 g di gherigli di noce tritati finemente
250 g di zucchero a velo
125 g di burro morbido
20 ml di nocino

per la glassa al caffè
200 g di zucchero a velo
4 cucchiai di caffè espresso molto ristretto

per le noci caramellate
20 g di gherigli di noce
15 g di zucchero a velo
10 ml di nocino

Preparazione

1. Lavorate le uova con lo zucchero, il latte e il burro sciolto; a parte setacciate le farine con il lievito, unite tutto al composto liquido e mescolate per bene. Aggiungete infine le noci tritate (se necessario, potete regolare la consistenza dell'impasto aggiungendo altro latte).

2. Imburrate e infarinate una tortiera del diametro di circa 22 cm, versate il composto e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Levate, sformate la torta e fatela raffreddare su una gratella, quindi tagliatela a metà.

3. Per la crema: lavorate il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto spumoso, unite il nocino e mescolate. Incorporate le noci tritate. Spalmate la crema sulla superficie del primo disco, chiudete con il secondo disco e conservate a temperatura ambiente.

4. Per le noci caramellate: mescolate gli ingredienti in una ciotola, versateli su una placca, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per 5-10 minuti, fino a completa doratura.

5. Per la glassa: unite il caffè allo zucchero a velo e mescolate per bene. Il composto dovrà colare: se necessario, regolate la consistenza aggiungendo altro caffè. Versate la glassa a cucchiaiate sulla sommità della torta, guarnite con le noci caramellate e lasciate rapprendere. Portate in tavola e servite.

Cookies con arachidi salate

Ingredienti
(per 4-6 persone)

170 g di zucchero di canna
170 g di zucchero
170 g di uova
375 g di farina 00
225 g di burro
170 g di arachidi salate
1 pizzico di sale
5 g di lievito in polvere
350 g di gocce di cioccolato

Preparazione

1. Setacciate la farina con il lievito e a parte sbattete le uova con una forchetta; con una frusta elettrica lavorate il burro con lo zucchero, lo zucchero di canna e il sale. Quando il composto sarà cremoso e omogeneo, aggiungete a filo le uova e infine la farina con il lievito.

2. Tritate al coltello le arachidi e unitele all'impasto insieme alle gocce di cioccolato. Realizzate tante palline, disponetele in una teglia, rivestita con carta forno, e schiacciatele leggermente (mettete i biscotti ben distanziati per evitare che si attacchino tra di loro in cottura).

AUTUNNO DI CHARME

In una tenuta di 6 ettari e mezzo, nella campagna di Alezio vicino Gallipoli, il nuovo bio relais **Tenuta Monticelli** sorge in una distesa di ulivi con un antico casolare dell'800. Oasi di relax in perfetto stile del Salento, semplice, linee essenziali e arredi minimal, finestre sulla campagna e solo 5 camere: con spazio esterno privato nel verde, e con terrazza panoramica o con idromassaggio. Ma c'è anche l'orto Bio con alberi da frutta, fichi e mandorli per colazioni tipiche (crostate, marmellate e frutta fresca). Per i golosi Tenuta Monticelli organizza anche "Dolce Salento" corso di pasticceria salentina, tenuto dal maestro pasticcere Antonio Campeggio dell'Arte Bianca di Parabita, che insegna agli ospiti a preparare il tipico pasticciotto leccese, taralli, mostaccioli e amaretti. Doppie da 90€ (**www.tenutamonticelli.it**)
Un'altra bella realtà è l'agriturismo **Santa Chiara**, un tempo casino di campagna, già sede delle suore Clarisse. Al piano terra si possono degustare i piatti tipici della vecchia cucina contadina salentina, preparati con gli ingredienti coltivati nella tenuta. È composto da 2 appartamenti e 6 camere. Prezzi: B&B 35€, mezza pensione 55€ p/p. **www.agriturismosantachiara.it**

PROFUMO DI TARTUFO

Dal 10 ottobre al 15 novembre torna ad **Alba**, in Piemonte, la prestigiosa **Fiera dedicata al Tartufo Bianco** e allo splendido territorio di Alba, delle Langhe e del Roero. Giunta ormai alla sua 85° edizione, quest'anno la kermesse sarà dedicata al cane da tartufo, una vera e propria istituzione locale, merito di un fiuto a dir poco eccezionale! Come sempre, grande spazio sarà riservato al **Tartufo Bianco d'Alba** all'interno del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e all'enogastronomia, in particolare attraverso i Foodies Moments presieduti da grandi chef piemontesi che esalteranno le eccellenze gastronomiche del territorio. Da non perdere i numerosi eventi folcloristici che fanno da cornice alla Fiera: le sfilate storiche in costume, dall'Investitura del Podestà fino al Palio degli Asini. **www.fieradeltartufo.org**

IMPRESSIONISTI A ROMA

I capolavori degli impressionisti, provenienti dal Musée d'Orsay, approdano al **Complesso del Vittoriano** per una mostra che apre i battenti il **15 ottobre 2015**. "**IMPRESSIONISTI. Tête-à-tête**" prende in esame i sessant'anni di pittura francese (1860-1919) in cui nacque, si sviluppò e si affermò la pittura impressionista, e i suoi esiti finali, il postimpressionismo. Edouard Manet, Pierre-Auguste Renoir, Edgar Degas, Frédéric Bazille, Camille Pissarro, Paul Cézanne, Berthe Morisot: questi, tra i tanti, gli artisti presenti in una rassegna di oltre sessanta opere, tra cui anche alcune sculture. **Fino al 7 febbraio 2016**.

ULTIMO TANGO IN PESCHERIA

Merluzzo al burro creme fraîche e lime
(pag. 126)

AL CAPOREDATTORE DI QUESTA RIVISTA, L'UTILIZZO DEL BURRO, QUANDO SI HA A CHE FARE CON PIATTI DI PESCE, HA SEMPRE FATTO ARRICCIARE IL NASO. TROPPO GRASSO, QUESTO CONDIMENTO, TROPPO "INVADENTE" RISPETTO AI DELICATI SAPORI DEL PESCATO. EBBENE, SONO BASTATE LE RICETTE DI QUESTE PAGINE PER FARGLI CAMBIARE IDEA!

di FMB - foto di SERENA ANGELINI

Salmone in salsa al burro e zafferano con patate novelle
(pag. 126)

Merluzzo al burro crème fraîche e lime

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di filetti di merluzzo
150 g di burro
50 g di crème fraîche
1 lime
2-3 steli di erba cipollina
vino bianco
sale e pepe

Preparazione

1. Eliminate pelle ed eventuali lische residue dai filetti di merluzzo, sciacquateli e tamponateli con un foglio di carta assorbente da cucina.

2. Fate fondere una noce di burro in una padella. Aggiungete i filetti di merluzzo e fateli dorare per 4 minuti, girandoli a metà cottura. Bagnate con 1 bicchiere di vino bianco, salate, pepate e fate cuocere per altri 5-6 minuti.

3. Intanto raccogliete il burro rimasto in una casseruola e fatelo fondere a fuoco dolce. Aggiungete il succo del lime e la crème fraîche, e amalgamate con un cucchiaio di legno, sempre a fuoco dolce, fino a ottenere una sorta di crema.

4. Distribuite i filetti di merluzzo nei piatti individuali, velate con la salsina preparata, profumate con un po' di erba cipollina tritata e servite.

Salmone in salsa al burro e zafferano con patate novelle

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di trancio di salmone
100 g di burro
400 g di patate novelle
1 limone
1/2 bicchiere di vino bianco
2 scalogni
1 bustina di zafferano
1 rametto di timo limonato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate il trancio di salmone in 4 tranci più piccoli. Disponeteli in una pirofila, appoggiandoli dalla parte della pelle. Profumate con un po' di timo tritato e con una macinata di pepe, condite con un filo di olio e un pizzico di sale e tenete da parte.

2. Affettate finemente gli scalogni e fateli appassire a fuoco medio in una casseruola con un cucchiaio di olio e una noce di burro. Bagnate con il succo del limone e 3-4 cucchiai di vino bianco, e fate ridurre per qualche minuto, facendo attenzione che gli scalogni non si coloriscano. Quindi aggiungete 2-3 cucchiai di acqua fredda.

3. Alzate l'intensità della fiamma, portate a bollore, e aggiungete 50 g di burro, freddo e tagliato a pezzetti, e incorporate con una frusta, sempre mantenendo il bollore. Levate dal fuoco, filtrate la salsa a un colino, schiacciando gli scalogni con il dorso di un cucchiaio, e regolate di sale. Profumate con una macinata di pepe e con lo zafferano, e lavorate con una frusta. Al termine dovrete ottenere una salsa ben gialla e perfettamente omogenea.

4. Intanto infornate la pirofila con il salmone in forno già caldo a 230 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Mentre il salmone è in cottura, lavate le patate novelle, senza sbucciarle, asciugatele e fatele saltare in una padella con il burro restante.

5. Distribuite i tranci nei piatti individuali, velateli con la salsa al burro e zafferano, e servite con le patatine novelle.

Cartoccio di pescatrice capesante e gamberetti al burro vanigliato e riso basmati

Ingredienti (per 4 persone)

2 tranci di rana pescatrice da 400 g ciascuno
200 g di gamberetti
8 capesante
150 g di burro
1 ciuffo di prezzemolo
1 stecca di vaniglia
150 g di riso basmati
sale e pepe

Preparazione

1. Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Tagliatelo a tocchetti e lavoratelo in una ciotola con un cucchiaio di legno. Incidete la stecca di vaniglia per il lungo e ricavate la polpa. Unitela al burro e lavorate ancora. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigo.

2. Spellate i tranci e divideteli a metà per il lungo. Eliminate eventuali lische residue e disponete ogni trancio su un rettangolo di carta forno sufficientemente grande da poter realizzare un cartoccio.

3. Sgusciate i gamberetti, eliminate il filamento scuro e distribuiteli sui tranci. Aggiungete le capesante, sgusciate dalle conchiglie, e completate con 2 noci di burro vanigliato (tenendo da parte quello che avanza). Profumate con una macinata di pepe e chiudete i cartocci.

4. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Nel frattempo lessate il riso basmati in acqua bollente leggermente salata per il tempo indicato sulla confezione. Quindi fate fondere il burro vanigliato rimasto in una casseruola.

5. Levate i cartocci dal forno e distribuiteli nei piatti individuali e completate con il riso basmati, aiutandovi con un coppapasta. Condite il riso con il burro fuso, profumate con un po' di prezzemolo tritato e servite.

Cartoccio di pescatrice capesante e gamberetti al burro vanigliato e riso basmati

RISO PILAF

In alternativa alla semplice lessatura, accompagnate questa ricetta a del riso pilaf. Ecco la ricetta: sciacquate 300 g di riso basmati sotto l'acqua corrente, raccoglietelo in un colino e lasciatelo scolare per bene. Tritate finemente 1 cipolla. In un pentolino fate sciogliere una noce di burro, aggiungete la cipolla tritata e fatela appassire su fiamma dolce. Profumate con un pizzico di cannella e 4-5 chiodi di garofano, quindi versate il riso e fatelo tostare. Bagnate con 800 ml di brodo bollente, incoperchiate e lasciate cuocere per circa 18-20 minuti a fuoco moderato, finché il brodo non si sia completamente asciugato. Levate il riso dal fuoco, sgranatelo per bene con un forchetta e servite.

In libreria "Le mie stagioni". oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione!
Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare!
(Sitcom Editore, 19,90 Euro).

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con il programma "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Orata ai funghi e spinaci

Ingredienti (per 4 persone)

2 orate da 600 g
150 g di burro
1 bicchiere di vino bianco
200 g di champignon già puliti
2 scalogni
1 limone
800 g di spinaci
fumetto di pesce
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sfilettate le orate. Tritate gli scalogni e fateli appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio e una noce di burro. Aggiungete un bicchiere di fumetto di pesce e il vino, salate, pepate e lasciate insaporire. Unite i filetti di orata e fateli cuocere per 10-15 minuti. Scolateli e teneteli da parte.

2. Fate restringere il fondo di cottura per circa un quarto d'ora. Intanto, lavate gli spinaci e lessateli per pochi minuti con la sola acqua residua del lavaggio. Fate fondere una noce di burro in una padella, unite gli spinaci e ripassateli per un paio di minuti. Al termine, salate e pepate.

3. Affettate gli champignon e aggiungeteli al fondo di cottura ristretto (tenendo da parte qualche fettina). Unite il succo del limone e lasciate insaporire per un paio di minuti. Frullate con un mixer a immersione, aggiungete quasi tutto il burro rimasto e lavorate con una frusta per ottenere una salsina liscia.

4. Fate saltare le fette di champignon tenute da parte nel burro rimasto. Distribuite i filetti di orata nei piatti individuali, velate con la salsina ai funghi, decorate con i funghi a fettine saltati, pepate, completate con gli spinaci e servite.

TOASTISSIMI!

FACILE E SUPER VELOCE, IL TOAST SI TRASFORMA IN PREPARAZIONE GOURMET. GRAZIE ALLE FARCITURE GOLOSE E ACCATTIVANTI DELLA NOSTRA MONICA BIANCHESSI

a cura della redazione; ricette di **MONICA BIANCHESSI** - foto di **MARIE SJÖBERG**; styling di **ALICE ADAMS**

Toast con robiola pancetta e carciofi

Toast con robiola pancetta e carciofi

Ingredienti (per 4 persone)

12 fette di pancarrè; 300 g di robiola fresca
1 rametto di timo; 30 g di pancetta arrotolata
8 carciofini sott'olio; sale e pepe

Preparazione

1. Lavorate la robiola con il timo sfogliato e un pizzico di pepe. Tagliate i carciofini, ben scolati, a fettine sottili. Tostate le fette di pancarrè in un tostapane.

2. Spalmate la robiola su tutte le fette, farcite a strati con i carciofini e la pancetta, chiudete, tagliate a metà e servite.

Toast con prosciutto cotto cavolo rosso e senape in grani

Ingredienti (per 4 persone)

12 fette di pancarrè
300 g di prosciutto cotto
100 g di cavolo rosso
2 carote già pulite
50 g di songino
4 cucchiaini di senape di Digione
aceto di mele
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Con l'aiuto di un affettatrice tagliate il cavolo rosso e le carote a fettine sottilissime. Conditele con un filo di olio, un goccio di aceto e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate e lasciate riposare le verdure in modo che si ammorbidiscano.

2. Tostate le fette del pancarrè. Spalmate la senape sulle fette di pancarrè, e sistemate la metà delle verdure, del prosciutto e del songino su 4 fette. Condite con un filo di olio, realizzate un altro strato, chiudete e servite.

Toast con pesce affumicato finocchi arancia e caprino

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di pancarrè al farro
400 g di tonno affumicato a fette (o pesce spada)
400 g di caprino fresco
1 finocchio piccolo; 1 arancia
1 rametto di menta; 50 g di rucola
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Lavate e mondate il finocchio, quindi con l'aiuto di una affettatrice tagliatelo a fettine sottilissime. Conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe e 2 cucchiai di succo di arancia.

2. Lavorate il caprino con un pizzico di pepe e 1 cucchiaino di scorza di arancia grattugiata. Tostate le fette di pancarrè. Spalmate il caprino sulle fette di pancarrè tostate e sistemate poca rucola, il finocchio, le foglioline di menta, il tonno, il resto della rucola e un filo di olio. Chiudete e servite.

Toast con brie pera spinacini e albicocche secche

Ingredienti (per 4 persone)

8 fette di pancarrè integrale
1 pera williams rossa
400 g di brie
16 albicocche secche
50 g di spinacini
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate la pera e con un'affettatrice tagliatela a fettine sottili con la buccia. Tagliate il brie a fettine sottili, aprite le albicocche secche a metà e poi tostate il pancarrè nel tostapane.

2. Condite gli spinacini e le pere con un filo di olio, un goccio di aceto e un pizzico di sale. Mescolate e sistemate l'insalata su 4 fette di pancarrè; sovrapponete il brie, le pere, le albicocche secche e gli spinacini rimasti. Chiudete e servite.

TARANTA di TARALLI

Taralli semplici
(pag. 136)

VOGLIA DI UNO SNACK RUSTICO DA ACCOMPAGNARE A FORMAGGI, SALUMI E BUON VINO? PROVATE CON I TARALLI DI GIOVANNI GANDINO: SEMPLICI OPPURE VARIAMENTE AROMATIZZATI, SONO UNO PIÙ GOLOSO DELL'ALTRO

a cura della redazione; ricette di GIOVANNI GANDINO - foto di MARIANNA FRANCHI

Taralli al peperoncino

(pag. 136)

*Giovanni Gandino è maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Anfim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). Potete scrivergli contattandolo sulla sua pagina Facebook o all'indirizzo e-mail elianto74@yahoo.it

Taralli semplici

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (W 200)
200 ml di vino bianco
200 ml di olio extravergine di oliva
320 g di acqua
25 g di sale (più altro per l'acqua)

Preparazione

1. Impastate la farina con il vino bianco e l'acqua; quando la farina avrà assorbito i liquidi, aggiungete l'olio e infine il sale, e amalgamate ancora fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 15 minuti.

2. Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in piccoli cilindri con sezione di circa 1 cm e lunghezza di 8 cm; formate tante ciambelline e tuffatele man mano in acqua bollente e leggermente salata; appena vengono a galla, scolatele con la schiumarola e fatele asciugare su un panno.

3. Trasferite i taralli in una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e servite.

! Accompagnate i taralli a salumi, formaggi e buon vino. Direte addio a qualunque altro aperitivo!

Taralli al peperoncino

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (W 200)
200 ml di vino bianco
10 g di peperoncino secco tritato (dipende dal vostro gusto e dalla potenza del peperoncino)
200 ml di olio extravergine di oliva
320 g di acqua
25 g di sale (più altro per l'acqua)

Preparazione

1. Impastate la farina con il peperoncino, il vino bianco e l'acqua; quando la farina avrà assorbito i liquidi, aggiungete l'olio e infine il sale, e lavorate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 15 minuti.

2. Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in piccoli cilindri con sezione di circa 1 cm e lunghezza di 8 cm; formate tante ciambelline e tuffatele man mano in acqua bollente e leggermente salata; appena vengono a galla, scolatele con la schiumarola e fatele asciugare su un panno.

3. Trasferite i taralli in una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e servite.

Taralli ai semi di finocchio

Ingredienti

1 kg di farina di grano tenero (W 200)
200 ml di vino bianco
100 g di semi di finocchio
200 ml di olio extravergine di oliva
320 g di acqua
25 g di sale (più altro per l'acqua)

Preparazione

1. Impastate la farina con i semi di finocchio, il vino bianco e l'acqua; quando la farina avrà assorbito i liquidi, aggiungete l'olio e infine il sale, e lavorate per bene fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e fate riposare per circa 15 minuti.

2. Trascorso questo tempo, dividete l'impasto in piccoli cilindri con sezione di circa 1 cm e lunghezza di 8 cm; formate tante ciambelline e tuffatele man mano in acqua bollente e leggermente salata; appena vengono a galla, scolatele con la schiumarola e fatele asciugare su un panno.

3. Trasferite i taralli in una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, lasciate raffreddare e servite.

! Godetevi l'aroma rinfrescante del finocchio con una buona birra ghiacciata.

Corsi in Corte

Il maestro Gandino tiene dei corsi di panificazione nella splendida cornice di Corte Biffi. Questi gli appuntamenti di ottobre: **mercoledì 7 - corso "il lievito madre"** (ore 19,30 - 23,30); **martedì 27 - corso "pizza e focaccia"** (ore 19,30 - 23,30); **mercoledì 28 - le ricette di Alice** (ore 19,30 - 21,30). Per scoprire le date dei prossimi appuntamenti andate sul sito www.cortebiffi.it o sulla pagina Facebook Corte Biffi (qui potrete vedere anche le foto dei corsi precedenti). Per info e prenotazioni scrivete a biffigusto@formec.it o chiamate lo 0377 454029.
Corte Biffi (in foto) è lo spazio polifunzionale dell'azienda Formec Biffi, in provincia di Lodi; in questa location si tengono corsi di cucina, degustazioni e aperitivi letterari, oltre a eventi privati, meeting aziendali e convention.

Taralli ai semi di finocchio

1

ROMAGNA in FESTA

C'ERANO UNA VOLTA LA PERA BROCCOLINA, LA PERA COCOMERINA E LA PERA VOLPINA, LA MELA GELATA E L'UVA SPINA… E CI SONO ANCORA, GRAZIE ALLA FESTA DEI "FRUTTI DIMENTICATI" DI CASOLA VALSENIO, NEL CUORE DELLA ROMAGNA. TERRA RICCA DI TESORI GASTRONOMICI D'OGNI GENERE…

testi e foto di **MASSIMILIANO RELLA**

…E c'erano una volta anche le giuggiole, le sorbe e le corniole, le bacche e le erbe spontanee, che i supermercati e la grande distribuzione organizzata non selezionano mai: frutti troppo piccoli, spesso imperfetti, inadatti all'agricoltura intensiva e alle cosiddette "economie di scala". Scomparse dagli orti, sparite dalle tavole, sommerse nella memoria contadina "le erbe e i frutti dimenticati" sopravvivono solo nel recinto spinoso di qualche agricoltore e sulla tavola non convenzionale di quei cuochi, che con curiosità e coraggio, recuperano origini e tradizioni culinarie.
Un po' in tutta Italia, a guardar bene, c'è un ritorno ai sapori dimenticati, ai prodotti genuini, di nicchia, all'uso delle erbe spontanee. Ma nel cuore del Parco

La festa dei frutti dimenticati

La Festa dei Frutti Dimenticati e del Marrone di Casola Valsenio è in programma sabato 10 e domenica 11 ottobre e ancora il fine settimana del 17 e 18. Ingresso gratuito, 10-20 (tel. 0546. 3033 www.ilgiardinodelleerbe.it e www.terredifaenza.it).

8

10

Brisighella, la città dell'olio

Sul monte Rontana, una piccola altura dell'Appennino ravennate nel Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola, gli olivi di *nostrana di Brisighella* sono coltivati fino a 400 metri e digradano verso valle per 4-5 km. Il gesso presente nel terreno in estate accumula calore e in inverno lo rilascia, processo favorevole e segreto della qualità di questa *cultivar* locale, trasformata nell'extravergine Brisighella dop, denominazione riconosciuta nel 1996, la prima in Italia. È un olio dal sapore fruttato con amaro e piccante eleganti e ben bilanciati. Tra i vari produttori la Cooperativa Agricola Brisighellese associa 800 olivicoltori che coltivano circa 70mila piante. E nel centro di Brisighella c'è un negozio dedicato.

9

Formaggi locali

Su tutti, il goloso *ravaggiolo*, da latte di mucca, il gusto delicato, leggermente salato e la consistenza molle, da provare anche come ripieno dei cappelletti. Da provare quello del Caseificio Scania di Settefonti, aperto nel 1995, specializzato nella produzione artigianale di formaggi con il latte del proprio allevamento. La proprietaria e casara Stefania Malavolti gestisce con la famiglia l'attività. Qualità sopraffina e freschezza contraddistinguono anche i pecorini, i caprini freschi e stagionati, le caciotte di latte vaccino, oppure miste di latte di pecora, capra e vacca.

Da 1 a 7. Alcuni momenti della Festa dei Frutti Dimenticati, a Casola Valsenio.
8. Degustazione di olio extravergine nel negozio Terre di Brisighella.
9. Franco Spada, presidente del Consorzio Olio Brisighella Dop.
10. Le caciotte del caseificio Scania di Settefonti, a Casola Valsenio.

della Vena di Gesso Romagnola, nel paese di Casola Valsenio (Ravenna), troviamo anche una delle ultime riserve della "cucina della bisnonna", un grande orto-giardino con centro didattico per le scuole, serre e punto vendita. Inaugurato nel 1975 e intitolato al fondatore Augusto Rinaldi Cerroni, ha ispirato anche una delle feste più belle d'autunno, tappa del nostro viaggio del mese tra colori, atmosfere, nebbie, foglie arrossate e sapori che non avevamo mai provato.
È la "*Festa dei Frutti Dimenticati e del Marrone di Casola Valsenio*" (10-11/17-18 ottobre), organizzata dal Giardino insieme alla Proloco: una sfilata di bancarelle d'altri tempi, i cestini pieni di bacche e piccoli frutti del sottobosco, in un trionfo di colori, profumi e sapori sorprendenti. E poi marionette per i bambini, dolci a tema, cucina all'aperto e musica in piazza, ma anche "sculture" di fiori e foglie secche; inno e personificazione dell'autunno. Naturalmente c'è un calendario imperdibile di cene e pranzi a tema nei ristoranti locali, che per l'occasione rimpolpano il menu di tante ricette a base di erbe e frutti dimenticati; tradizionali o create ex novo.
Catia Fava, ad esempio, è un'autorità in materia. La cuoca del ristorante Fava, aperto nel 1958 dal papà come antica osteria con l'uso del camino, ci propone una varietà di piatti a tema che solletica la curiosità

Passatelli in brodo

**ricetta del ristorante Silverio
Faenza**

Preparazione

Lì, in piedi sulla sedia, con il pezzo di parmigiano sul piatto armato di grattugia ero pronto ad aiutare la mamma in cucina. (...) Per me, grattugiare il parmigiano era sempre una gioia, si finiva sempre per guadagnare qualcosa di buono. Intanto la mamma, unito il parmigiano al pane, lo miscelava piano integrandoli al meglio. Le uova erano pronte al bordo della tavola, come le mie figurine in tasca e l'album aperto sul tavolo. Ed ecco il pizzico di sale (...), poi le uova. Le manone esperte di mamma iniziano a impastare con dei bei movimenti lenti, ma sicuri, fino a ottenere un impasto giallo e omogeneo. (...) L'impasto di mamma ormai era pronto e coperto sotto un canovaccio a riposare. Intanto io guardavo le mie nuove figurine attaccate al loro posto con molta soddisfazione. Il brodo era nella pentola sul fuoco, quando mamma vi tuffò dentro un pezzetto di macis. Ed ecco i cavalloni del brodo che bolle e mamma, con l'aiuto del ferro, spingendo su l'impasto, lo aveva ridotto in riccioli biondi che man mano poneva sulla carta gialla e li tuffava nel brodo. A operazione finita, dopo il primo bollore, si copre la pentola e si spegne la fiamma. Il profumo è fantastico, i passatelli riposano nella pentola qualche minuto, prima di riposare per sempre nella mia pancia.

Chef Silverio Cineri

Ingredienti (per 4 persone)

70 g circa di pane grattugiato
70 g circa di parmigiano grattugiato
2 uova; 1 pizzico di sale di Cervia
1 l circa di brodo di carne e gallina; 1 scaglia di macis (involucro esterno della noce moscata)

TRA PARENTESI

Per confezionare i passatelli, passate il composto ottenuto nell'apposito ferro o in un passapatate, tagliateli a una lunghezza di circa 5-6 cm e fateli riposare per almeno una mezz'ora. In questo modo eviteranno di sfaldarsi in cottura.

I salami di "Michelino"

La Mora romagnola è suino di razza, da cui si ottengono salumi di rara bontà. I più genuini sono dell'azienda agricola Ca' ad La', prodotti solo con carne di maiali allevati in proprio, sale di Cervia e pepe, senza conservanti né altri aromi. Dal 2011 sulle colline sopra Brisighella, Gionata Venzi e la moglie Claudia Buzzegoli, oltre a produrre olio, allevano suini di razza Mora romagnola, in armonia con la natura: tra i 100 e i 350 capi l'anno, a seconda delle nascite, delle macellazioni e delle vendite. Il "re" della stalla, però, è Michelino, maschio riproduttore da "combattimento" di razza mora romagnola. La sua è prole di campioni. Da provare il salame di Mora non stagionato oppure stagionato (foto 11), ma anche coppa, pancetta, prosciutto, salsicce e lardo, che, insieme alla conoscenza di questa simpatica coppia, valgono bene la visita.

più pignola: un delicato formaggio ravaggiolo del caseificio Scania di Settefonti con marmellate e corniole in salamoia; una fresca insalatina di mele selvatiche, azzeruole, giuggiole, sorbe, corniole in salamoia e caprino alle erbe e, a seguire, zuppa di castagne – da acquolina – tortelloni di patate in salsa di prugnoli, risotto ai frutti di bosco, praticamente l'autunno sublimato nel piatto. E poi, bomboniere di alkekengi e budino di corbezzoli… "La mia è una cucina pazza – scherza la signora Catia – mi piace reinventare i piatti partendo dalla tradizione!".

La nostra conoscenza della cucina dei "frutti e delle erbe dimenticate" si completa alla Locanda Il Cardello, bella struttura in pietra a due passi dalla casa-museo *Il Cardello* e dal mausoleo allo scrittore Alfredo Oriani, con un menu esemplare ("sigari" di farina di castagne in crema di mascarpone, pera volpina e melagrana; sella di maialino di mora romagnola in ristretto di mostocotto e mela cotogna; *flan* di mele renette in meringa di noci e un più "comune" tortino di marroni di Casola Valsenio). Ma non si può passare da qui senza un assaggio di passatelli in brodo (memorabili quelli di Silverio Cineri, a Faenza) e una degustazione del pregiato olio di Brisighella, patria

12. Una scultura in legno davanti a una casa nella campagna di Riolo Terme. 13. La banda del "Passator Cortese", a Brisighella. 14. L'Abbazia Benedettina di Valsenio. 15. Il Santuario del Monticino, a Brisighella.

13

14

15

storica della prima dop italiana. Ma con quali vini abbiniamo questa strepitosa cucina? I bianchi, ad esempio, con i piatti più delicati (come i tortelloni di patate in salsa di prugnoli); i rossi con i sapori più intensi (come la sella di maialino di mora romagnola). Davanti a una cucina ancora "inedita" la regola migliore è sperimentare. E il territorio ci favorisce anche in questo, tra etichette di Sangiovese di Romagna, Pagadebit, Albana o Pignoletto. Un piacere che possiamo sperimentare anche in cantina, nell'azienda Trerè, a Faenza: è il nostro brindisi ai frutti dimenticati. La Festa sta per cominciare.

VEDERE

Il Giardino delle Erbe Ingresso gratuito (visite guidate, costo variabile). Ottobre: lun-ven 9-12 e 14-16,30; sab 15-17,30; dom e festivi 10-12 e 15-17,30. Da novembre a marzo: lun-ven 9-12 e 14-16; chiuso sab e dom. **Via del Corso 6, Casola Valsenio (Ra); tel. 0546 73158 www.ilgiardinodelleerbe.it**

Parco regionale della Vena del Gesso Romagnola Area protetta Per le visite prenotazioni al **Centro visite Ca' Carné, Brisighella (Ra); tel. 0546 80628 e 339 2407028 www.parcovenadelgesso.it**

Mausoleo Alfredo Oriani e Casa museo Il Cardello Ottobre: dom e festivi, 14,30-17,30. Visita guidata 3 euro, ridotto 1,50, gratuito fino a 14 anni. **Via Cardello 5, Casola Valsenio (Ra); tel. 0546 71044 www.fondazionecasadioriani.it**

DORMIRE

Grand Hotel delle Terme 4 stelle dagli interni con accenti *liberty*, giardino alberato. Ristorante a buffet o a menu. Doppia e colazione 99 euro. **Via Firenze 15, Riolo Terme (Ra); tel. 0546 71041 www.grandhoteltermeriolo.com**

La Cà Nova Agriturismo in un antico borgo ristrutturato. Cucina casareccia a pranzo e cena nei fine settimana; solo a cena merc, gio e ven. Doppia e colazione 82 euro. **Via Breta 29, Casola Valsenio (Ra); tel. 0546 75177 e 339 4413702 www.agriturcanova.it**

MANGIARE

Cantine Antica Grotta Locale rustico, tutto pietre e mattoncini. Piatti tradizionali e prodotti tipici e un migliaio di etichette scelte dal sommelier Omar Quarneti. Conto 3 portate 25 euro. Chiuso mart. **Piazza Mazzanti 2, Riolo Terme (Ra); tel. 0546 74381 www.cantineanticagrotta.com**

Il Cardello Locanda Cucina tradizionale romagnola e piatti a base di frutti dimenticati Conto 30 euro. Chiuso merc. **Via Cardello 5, Casola Valsenio (Ra); tel. 0546 73917 www.ilcardellolocanda.it**

Ristorante Fava Cucina reinventata a partire dalla tradizione di erbe e frutti dimenticati. Menu a tema di 5 portate 32 euro senza bevande, chiuso dom sera e lun. **Via Cenni 15, Casola Valsenio (Ra); tel. 0546 73908 www.ristorantefava.it**

Silverio Nel bel locale dello chef Silverio Cineri cucina romagnola rivisitata. I sottopiatti in ceramica di Faenza e il menu stampato come un giornale danno un tocco di originalità alla proposta. Conto medio 34 euro senza bevande. Chiuso merc. **Via Cavour 14/a, Faenza (Ra); tel. 0546 682291 www.silverioristorante.com**

La Grotta Gli chef Mirko Conti e Angelo Randi presentano piatti tradizionali a base di carni e tipicità di terra e proposte di pesce decisamente più fantasiose. Conto medio 40 euro senza bevande. Chiuso merc. **Via Metelli 1, Brisighella (Ra); tel. 0546 81488 www.ristorante-lagrotta.it**

SHOPPING

Azienda agrituristica Mariano Pere scipione, broccolina, volpina; mele abbondanza, gelata, cotogna: Graziano Caroli coltiva frutti dimenticati, pesche nettarine e fichi, ottimi freschi o per deliziose marmellate. **Via Senio 13, Casola Valsenio (Ravenna) www.agriturismomariano.it**

Azienda agricola Ca' ad La' Gustosi salumi di Mora romagnola da allevamento proprio e altri ottimi prodotti della casa. **Via Valgimigli 28, Faenza (Ra); tel. 348 2221364**

Birrificio Valsenio Produzione di birre artigianali da ingredienti di qualità selezionati. Aperto lun-sab mattina. **Via Breta 15c, loc. Baffadi, Casola Valsenio (Ra); tel. 338 3145276 www.birrificiovalsenio.it**

Caseificio Scanìa di Settefonti Formaggi freschi e stagionati da latte del proprio allevamento. Anche agriturismo e fattoria didattica. Punto vendita aperto mart-merc e sab, 8-12,30. **Via Settefonti 3, Casola Valsenio (Ra); tel. 0546 76055 e 339 2172282**

Terre di Brisighella Nel negozio con sala degustazione della Cooperativa Agricola Brisighellese, vendita di olio extravergine di oliva in prevalenza ottenuto da nostrana di Brisighella e vini di altri soci. Aperto lun-ven 9-13 e 15-19; sab e dom 9-19. **Piazzetta porto Gabolo 8, Brisighella (Ra) e via Strada 2, Brisighella (Ra); tel. 0546 81103 www.brisighello.net**

16

Cantina Trerè L'azienda vitivinicola e agrituristica a conduzione familiare da quattro generazioni produce e vende vini da vitigni autoctoni, come albana, sangiovese, pagadébit e altri. **Via Casale 19, Faenza (Ra); tel. 0546 47034 www.trere.com**

"LISSIO" DI SERA

Le Cupole Una multisala sulla via Emilia per ballare il famoso liscio romagnolo (foto 16). Corsi domenicali gratuiti (solo biglietto d'ingresso). Da 5 a 8 euro a seconda dei giorni, consumazione inclusa. Chiuso lun, merc e giov. **Via Casanola 2, angolo via Emilia Levante 490, Castel Bolognese (Ra); tel. 0546 50140/277 e 335 5891808 www.lecupolediscoteca.it**

Torrino Wine Bar Per un buon calice di vino delle colline Faentine in abbinamento a formaggi, salumi, piadina e altre tipicità. Aperto 12-24, chiuso mart e merc. **Piazza Ivo Mazzanti, dentro la Rocca di Riolo; tel. 339 7251195 www.atlantide.net/torrino**

INFO TURISMO

Terre di Faenza Aperto lun-ven 9-12, ven pom 15-17, sab e dom 15- 18. A novembre lun-sab 9-12; pom lun-giov 15-18. **Corso Matteotti 40, Riolo Terme (Ra); tel. 0546 71044 www.terredifaenza.it**

I LIBRI DI **LT EDITORE**

SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA **www.bottegaitaliana.it**

IL LIBRO DEL TIRAMISÙ

Morbido, vellutato e pieno di gusto… come si poteva escluderlo da Le Passioni? Non si poteva, quindi ecco Il libro del tiramisù, dolce di tradizione ma che si presta a varianti sfiziose e originali. Con questo volume in casa, perfino i più integerrimi non riusciranno a dire di no a una verrina di tiramisù appena uscito dal frigo, perché abbiamo selezionato le ricette più ghiotte del panorama gastronomico nostrano.

LT Editore - 14,90 euro

LA VESPA TERESA

Dalle due fortunatissime edizioni del programma "Vespa Teresa", le deliziose ricette della cucina romagnola: viaggiando a bordo della sua vespa inconfondibile, Maria Pia Timo ha incontrato e conosciuto quarantasei splendide donne di Romagna, le protagoniste indiscusse di ogni singola puntata. Ora, in un libro unico, va in scena il resoconto culinario e non di un lungo viaggio: le ricette della tradizione, e soprattutto, le preziose testimonianze di un mondo rurale e post bellico di cui queste donne magnifiche, le azdore, sono le ultime reduci.

LT Editore - 18,00 euro

Alla scoperta della tradizione con le ricette e i racconti delle azdore romagnole…

FANTASIE DI PIZZA

Antonio Esposito continua a deliziarci con le sue insuperabili pizze d'autore. Napoletano verace e pizzaiolo da oltre venti anni, in questo volume ci insegna a stupire i nostri ospiti con impasti originali, forme, condimenti e farciture che innalzano la pizza a portata di alta cucina. Tanti anche i consigli e i suggerimenti per ottenere pizze favolose nel forno di casa.

LT Editore - 18 euro

PECCATI AL CIOCCOLATO

Il cioccolato, principe di ogni peccato di gola, finalmente protagonista nelle ricette di Luca Montersino. Le tecniche di lavorazione spiegate step by step attraverso tantissime fotografie a colori. Cinque capitoli dedicati a ogni tipologia di dolce. Le ricette spiegate con l'arte del maestro pasticciere e accompagnate da un repertorio fotografico che illustra tutti i passaggi e i segreti per realizzare torte, cioccolatini, dessert e golosità varie.

LT Editore - 19,90 euro

SLURP - SOS PAPPA

Tante ricette colorate, appetitose e sane per rendere il momento della pappa, dallo svezzamento in poi, più facile e allegro per tutta la famiglia. Tutte le preparazioni divise per fasce d'età, tanti consigli e curiosità. Slurp è un vero e proprio manuale di cucina per aiutare le mamme e i papà, ad allietare i pupi con idee sfiziose fin dai primi approcci con il cibo, per poi passare a veri e propri piatti adatti ai più piccoli... e non solo.

LT Editore - 14,90 euro

Dolce Romagna

Le ricette della tradizione romagnola e le preziose testimonianze delle azdore. Tutto questo nel libro "La Vespa Teresa"... in libreria (LT Editore 18 euro)!

QUESTO MESE IL VIAGGIO DI MARIA PIA TIMO ALLA SCOPERTA DEI PIATTI DELLA CUCINA ROMAGNOLA SI CONCEDE UNA TAPPA DOLCE, CHE PIÙ DOLCE NON SI PUÒ. A RENDERLA TALE (LA TAPPA) LE RICETTE DELLE *AZDORE* MARTINA E IOLE, CHE CI REGALANO DUE PRELIBATEZZE (ANZI TRE) DA LECCARSI I BAFFI!

a cura della redazione - foto di ROSSELLA VENEZIA

Ingredienti (per 2-3 persone)

per i sugal: **1 l di mosto; 40 g di pangrattato 50 g di farina di polenta; 1 cucchiaio di farina noce moscata**

per le tagliatelle fritte: **2 uova; 200 g di farina (più altra per spolverizzare); 1 limone; zucchero olio di semi di arachide**

Preparazione

1. Per il sugal: prendete il mosto, che avrete fatto riposare una notte schiumandolo di tanto in tanto, e fatelo bollire in una casseruola per circa 4-5 ore, finché non si sarà ridotto di oltre la metà. Unite le farine e il pangrattato, profumate con una grattugiata di noce moscata, rimettete sul fuoco e riportate a bollore, mescolando.

2. Intanto preparate le tagliatelle. Fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e lavorate fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Coprite e lasciate riposare per una mezz'ora. Riprendete l'impasto, lavoratelo brevemente sulla spianatoia, leggermente infarinata, quindi stendetelo in una sfoglia sottile.

3. Spruzzate sulla sfoglia il succo del limone e spolverizzate con un po' di zucchero. Avvolgete la foglia su sé stessa e tagliatela a girelle ovali larghe circa 1 cm, quindi lasciatele asciugare per una mezz'ora. Trascorso il tempo, friggetele in olio ben caldo, pochi minuti per lato. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

4. Quando il sugal è pronto, versatelo in uno o più piatti fondi e lasciate raffreddare. Mentre il sugal si raffredda (questa sorta di budino va mangiato appunto freddo, tagliato a fette), servite le tagliatelle ben calde.

Ingredienti (per 4 persone)

2 l di latte, 10 uova, 250 g di zucchero; 1 stecca di vaniglia

Preparazione

1. Versate il latte in una casseruola, unite la stecca di vaniglia, incisa per il lungo, e 200 g di zucchero, e fate ridurre della metà, a fuoco basso (ci vorranno circa 2 o 3 ore). Levate, filtrate a un colino, e mettete in frigorifero a raffreddare.

2. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Raccogliete i primi in una ciotola e tenete gli albumi per un'altra preparazione. Sbattete i tuorli, aggiungete il latte ridotto, freddo, e amalgamate per bene.

3. Versate lo zucchero rimasto in 4 stampini di metallo (o in uno stampo unico), mettete sul fuoco e fate caramellare. Aggiungete il composto di uova e latte, trasferite gli stampini in un bagnomaria e fate cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, senza mai arrivare a bollore.

4. Trascorso il tempo, levate e lasciate raffreddare. Al termine, sformate i budini nei piatti individuali e servite. Per sformarli più facilmente, prima di capovolgere gli stampini, passate una lama di coltello lungo il bordo e immergete il fondo in una bacinella di acqua calda.

ROSATI AD ALTO GRADIMENTO

A OTTOBRE CELEBRIAMO IL VINO IN VERSIONE ROSÉ!

di ALESSANDRO APOLITO

È una riscoperta recente, anche se ha radici profonde e secolari. Parliamo del vino rosato, che grazie al lavoro di produttori appassionati e competenti sta vivendo una nuova giovinezza. Uno dei protagonisti del rilancio è sicuramente la Regione Puglia, che da quattro anni organizza anche il Concorso Nazionale dei Rosati e che produce il 40% di questo prodotto a livello italiano.

Qualità e grandi uve sono le caratteristiche che stanno conquistando i mercati anche per merito dell'associazione "Puglia in rosé" e della sua direttrice Lucia Nettis, che mette insieme le migliori espressioni enologiche regionali. Tra le iniziative più interessanti le degustazioni organizzate in occasione di Expo Milano 2015 sui treni di collegamento, con i rosati di Puglia che correvano ad alta velocità e alto piacere a bordo delle vetture. Iniziate anche voi la vostra caccia a ottobre rosa! Buoni assaggi a tutti!

PRIMO

IL MELOGRANO CANTINA LA MARCHESA

Un frutto mitologico in etichetta e un colore acceso e vivace in bella mostra. Punta sulle tonalità scure questo campione della Cantina La Marchesa. All'assaggio il suo tocco è possente e generoso, dona piacere fin dal primo tocco. Fresco, con una bella sapidità, richiama alla prugna con una delicatezza apprezzata nel finale di bocca.

IDEALE CON:

Spaghetti alla chitarra con vongole ceci broccoletti e pecorino (pag. 65)

SECONDO

LE ROTAIE I PASTINI

Che splendida eleganza! Fa esclamare questo vino fin dalla vista. Non solo la sua bellissima etichetta, ma il suo colore tenue affascina. Figlio autoctono di Puglia, composto da uve di un vitigno antico come il Susumaniello, questo rosato esprime bene il grande salto di qualità compiuto dalla produzione pugliese. C'è puro piacere in bottiglia.

IDEALE CON:

Orata ai funghi e spinaci (pag. 128)

PRIMO

VERITAS ROSATO TORREVENTO

Ha una profondità cromatica intensa questo Veritas. Un nome importante, che richiede sincerità da parte di chi lo usa. Una promessa mantenuta perché questo vino da uve Bombino nero richiama con verità netta al suo frutto. Il bouquet al naso è composto da frutti di bosco e rosa canina. Il gusto è rotondo ed equilibrato, e lo rende compagno ideale per tutto il pasto.

IDEALE CON:

Caccavella con triglia e pesto su salsa di pomodoro (pag. 153)

PRIMO

ROSARÒ FEUDI DI GUAGNANO

Ha l'accento questo vino e la cadenza tipica del territorio. Uve di eccellente qualità che danno vita a un grande negroamaro, che nella sua veste rosé esprime ai massimi livelli la sua ampiezza aromatica. Al naso regala sensazioni floreali e richiami alla mora. In bocca è ben bilanciato, con una lunga persistenza gusto olfattiva. La Puglia che danza in rosa è chiusa in questo calice.

IDEALE CON:

Zuppa classica di legumi e cereali con pasta battuta e polpettine di quinoa (pag. 62)

SECONDO

MELAROSA SPUMANTE CANTINE DUE PALME

Cantine Due Palme rappresenta una garanzia di affidabilità e qualità assoluta. Questo Melarosa è un esperimento ottimamente riuscito. Bello il colore "buccia di cipolla", tipico dei grandi rosati che richiamano allo stile di vinificazione francese. Ottimo il suo profilo gustativo, con una suadenza e una morbidezza che esaltano la cremosità di un perlage ben controllato e persistente.

IDEALE CON:

Salmone in salsa al burro e zafferano con patate novelle (pag. 125)

L'intruso

PIATTO UNICO

FILO DI FUMO BIRRA PASTURANA

Una birra ambrata leggermente affumicata è un'idea accattivante. La propone la piemontese "Birra Pasturana", azienda che gioca con i fili e i prodotti come Arianna e Teseo nel labirinto. Il tesoro è una fresca smocked Ale con tanto gusto e un'ottima versatilità negli abbinamenti a tavola. Seguite il filo!

IDEALE CON:

Toast con pesce affumicato finocchi arancia e caprino (pag. 132)

PRIMO

MA CHE ROSÉ TERRE CARSICHE

Sembra una provocazione il suo nome, invece si traduce in uno stupito complimento. Ma che (bel) rosé! Verrebbe da dire dopo averlo assaggiato. La sua veste giovanile attrae già lo sguardo, che poi si concentra sulle sfumature di violetta del suo colore. Al naso propone note di fiori e di ciliegia. Il gusto è deciso, con una freschezza che lo valorizza negli abbinamenti cibo-vino.

IDEALE CON:

Maltagliati di castagne con ragù bianco e timo (pag. 93)

OCCHIO ALLA TRIGLIA

PREGIATA E VERSATILE, LA TRIGLIA HA CARNI SQUISITE E TENERISSIME. DA GUSTARE A CRUDO IN CARPACCIO, PER ASSAPORARNE APPIENO LA FRESCHEZZA, OPPURE VELOCEMENTE SCOTTATE, ABBINATE AD AROMI E FRAGRANZE MEDITERRANEI

a cura di EMANUELA BIANCONI; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina); indicazioni e tabelle nutrizionali di GIUSEPPE NOCCA - foto e styling di ELISA ANDREINI

LA TRIGLIA:

Due sono le specie di triglia consumate in Italia: la triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*) – protagonista nelle ricette che seguono – e la non meno pregiata triglia di fango (*Mullus barbatus*). I due pesci, di colore rossastro che diventa bianco-argenteo sul ventre, sono lunghi al massimo 40 cm. Sotto la mandibola hanno due vistosi barbigli. La specie è diffusa lungo le coste del Tirreno dove, fino a una profondità di 100 metri, si nutre di piccoli crostacei. Si riproduce da aprile fino a luglio, a qualche miglio dalla costa, e viene catturata con reti a strascico tutto l'anno, con un picco più accentuato verso la fine dell'estate. Ha carni delicatissime: va squamata con estrema attenzione e manipolata in cottura con grande delicatezza. I tempi di cottura devono essere più ridotti di quelli impiegati per le altre specie ittiche e la sua conservabilità è molto limitata.

VALUTAZIONE SENSORIALE

Il menu si compone di preparazioni dai sapori forti ma perfettamente bilanciati. Nel carpaccio l'accentuata sapidità della triglia si arricchisce delle note vegetali e fruttate del carciofo e dell'olio delle colline pontine, in un perfetto connubio tra ingredienti di origine opposta. La pasta, dal tipico formato a conchiglia, accoglie un saporito ripieno, ben armonizzato dall'acidità della salsa di pomodoro. Nel secondo piatto le tenere carni della triglia vengono esaltate dall'aromaticità del sesamo scottato; il sapore deciso dei cucunci e della senape viene equilibrato in chiusura dalla dolcezza della zucca e dalla freschezza dell'insalatina.

VINO IN ABBINAMENTO: PALLAGRELLO BIANCO

Vitigno storico della provincia di Caserta, sia nella versione bianca sia rossa, già presente sulla tavola dei Borboni che lo prediligevano ad altri, presenta un tenore zuccherino abbastanza alto, con una acidità moderata. Si distingue per le sue note di frutta mediterranea matura e con un colore giallo dorato, alquanto caldo.

ANTIPASTO

Carpaccio di triglia con carciofi e lime

Ingredienti (per 4 persone)

360 g di triglie
2-3 carciofi
1 ciuffo di mentuccia romana
1 limone
olio extravergine di oliva (preferibilmente delle colline pontine)
sale

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le triglie, eliminate la testa, evisceratele e rimuovete la lisca centrale, quindi mettete i filetti in freezer per 24 ore (per eliminare eventuali parassiti). Trascorso questo tempo, disponeteli su un tagliere, copriteli con pellicola trasparente e batteteli delicatamente per sfibrarne i tessuti.

2. Lavate i carciofi e privateli delle foglie esterne più coriacee e dalla parte legnosa del gambo, quindi fateli a fettine sottili. Disponete i filetti di triglia nei piatti da portata e aggiungete le fettine di carciofo. Condite con un pizzico di sale e un filo di olio, aromatizzate con la mentuccia e la scorza di limone grattugiata, e servite.

PRIMO

Caccavella con triglia e pesto su salsa di pomodoro

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di caccavelle
200 g di filetti di triglia già puliti
320 g di pomodori (varietà Roma)
1 cipolla
4 cucchiai di pesto al basilico
1 ciuffo di basilico
olio extravergine di oliva (preferibilmente delle colline pontine)
sale

Preparazione

1. In un tegame fate scaldare un filo di olio, disponete i filetti di triglia, privati delle squame e ridotti a tocchetti, e fateli rosolare per una decina di minuti. Aggiungete il pesto e proseguite la cottura per un paio di minuti ancora.

2. Sbollentate i pomodori in acqua salata, quindi scolateli, privateli della pellicina e tagliateli a tocchetti, eliminando i semi e l'acqua di vegetazione. In un altro tegame fate appassire la cipolla, tritata, con un filo di olio; aggiungete i pomodori, profumate con il basilico, salate e fate cuocere per mezz'ora.

3. Lessate le caccavelle in acqua salata, scolatele e farcitele con i tocchetti di triglia. Disponete nelle minicocotte, velate con la salsa di pomodoro, guarnite con il basilico e servite.

Gli autori di questa rubrica: da sinistra Giuseppe Nocca, lo chef Salvatore Marcia e Anna e Michele Chinappi.

VALUTAZIONE NUTRIZIONALE*

Il menu a basso contenuto energetico (146 kcal/100 g) è ai limiti della assunzione massima di proteine animali; ottima l'introduzione di selenio e dei grassi insaturi che nel complesso assicurano una buona protezione contro il rischio di patologie cardiovascolari e contro l'aggressione di radicali liberi; limitato è l'apporto di sodio e di colesterolo. Nei restanti pasti della giornata sarà opportuno introdurre una maggiore quota di carboidrati complessi e fibra per bilanciare l'introduzione complessiva di nutrienti.

***Giuseppe Nocca è docente di Scienza dell'Alimentazione presso l'IPSSAR "A. Celletti" di Formia, Latina. È socio onorario della Associazione Cuochi del Golfo di Formia ed esperto di prodotti agricoli tradizionali.**

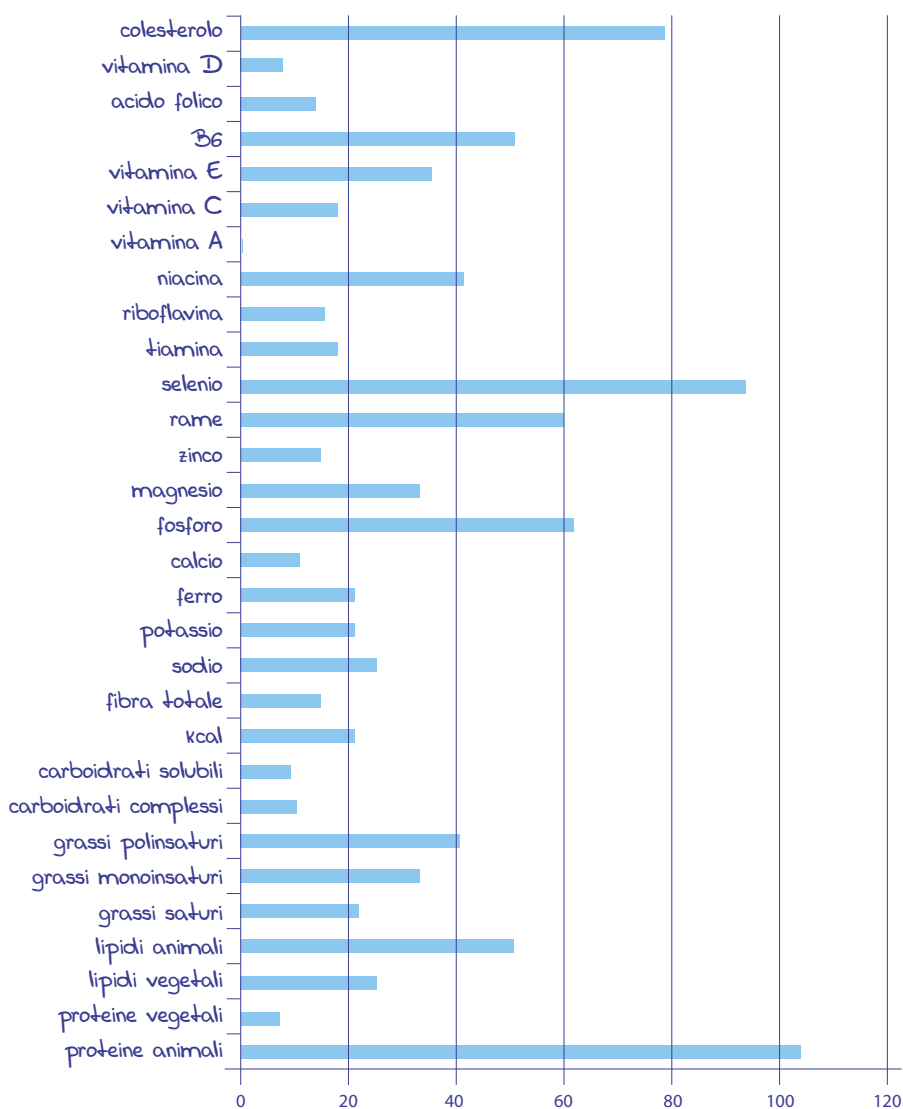



Tabella - Percentuale di soddisfacimento della Dose Giornaliera Raccomandata dei singoli nutrienti di a seguito della assunzione di un menu di 300 g composto di carpaccio di triglia, caccavella con triglia e triglia scottata al sesamo, con un fabbisogno energetico giornaliero di 2000 kcal.

Triglia scottata al sesamo con insalatina e zucca in agrodolce

(pag. 156)

In libreria "Scuola di pesce". Tante ricette, realizzate step by step, tecniche di pulitura e cottura per ogni tipologia di pesce (LT Editore, 24,90 euro)!

Triglia scottata al sesamo con insalatina e zucca in agrodolce

Ingredienti (per 4 persone)

480 g di filetti di triglia già puliti
200 g di insalata iceberg
150 g di pomodorini ciliegino; 300 g di zucca
20 g di senape; 40 g di cucunci; 20 g di zucchero
aceto di vino bianco; semi di sesamo
olio extravergine di oliva (preferibilmente delle colline pontine); sale

1 PANATE I FILETTI DI TRIGLIA

Sciacquate accuratamente i filetti di triglia e tamponateli con carta assorbente da cucina. Passate un lato nei semi di sesamo, premendo delicatamente per far aderire la panatura.

2 CUOCETE LA ZUCCA

Pulite la zucca ed eliminate i filamenti interni, quindi tagliatela a dadini. In una padella scaldate un filo di olio, aggiungete i dadini di zucca, salate e fate cuocere per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto con un mestolo di legno.

3 SFUMATE CON L'ACETO

Sfumate con un goccio di aceto di vino bianco (circa 1 cucchiaio), aggiungete lo zucchero e lasciate caramellare ancora per qualche minuto. Spegnete e tenete da parte.

4

SCOTTATE I FILETTI DA UN LATO
Scaldate per bene una piastra antiaderente, disponete i filetti di triglia, mettendoli dalla parte del sesamo, e scottateli circa 5 minuti.

5

GIRATELI E PROSEGUITE LA COTTURA
Quando il sesamo sarà ben dorato, girateli delicatamente e proseguite la cottura anche dall'altro lato.

6

CONDITE L'INSALATINA
Lavate i pomodorini e tagliateli a spicchi; pulite l'insalata, sciacquatela accuratamente e fatela a julienne. Raccogliete tutto in una ciotola, unite la zucca e condite con un filo di olio; completate con la senape, aggiustate di sale e mescolate per bene.

7

IMPIATTATE E SERVITE
Con l'aiuto di un coppapasta, distribuite le verdure nei piatti da portata e disponete i filetti scottati. Guarnite con i cucunci e un filo di olio a crudo e servite.

CROSTATE SALATE

REALIZZATE CON FROLLA E BRISÉE, E FARCITE CON GOLOSI INGREDIENTI DI STAGIONE, LE CROSTATE SALATE SONO UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA CASALIGA. FACILI DA PREPARARE (ANCHE IN ANTICIPO) E PRATICHE DA TRASPORTARE E GUSTARE AL TAGLIO

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI

SCUOLA DI CUCINA

Crostata con friarelli e carote

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta frolla

300 g di farina; 100 g di burro (più altro per lo stampo) 80 g acqua; 2 uova; sale

per la farcia

150 g di provola affumicata 50 g di caprino; 4 carote piccole 300 g di friarielli già mondati (infiorescenze di cime di rapa) 1 uovo; 1 rametto di maggiorana olio extravergine di oliva sale e pepe

1

PREPARATE LA FROLLA

Fate la classica fontana con la farina, unite al centro il burro morbido a dadini e un pizzico di sale. Impastate fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete le uova e l'acqua molto fredda, e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite e fatela riposare in frigorifero per circa un'ora.

2

CUOCETE LE VERDURE

Lavate i friarielli e asciugateli. In una padella scaldate un filo di olio, aggiungete i friarelli e fateli soffriggere velocemente. Salateli e tenete da parte. Lavate le carote, raschiatele e tagliatele a metà per il lungo; fatele saltare in padella con 1 cucchiaio di olio e un filo di acqua.

INFORNATE LA FROLLA

Stendete la frolla in una sfoglia di 3 mm, foderatevi uno stampo rettangolare (da 35x10 cm), leggermente imburrato, e bucherellate con i rebbi di una forchetta. Ricoprite con la carta forno e riempite con i fagioli secchi. Infornate a 180 °C per 10 minuti. Trascorso il tempo, togliete i fagioli e la carta forno.

4

COMPLETATE E RIMETTETE IN FORNO

In una ciotola amalgamate il caprino e la provola a cubetti, profumate con un po' di maggiorana, unite l'uovo e mescolate. Regolate di sale e di pepe. Versate il composto sulla sfoglia e iniziate a disporre in diagonale una fetta di carota e un friariello, poi di nuovo una carota e un friariello, fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate a 180 °C per 15 minuti. Levate, fate intiepidire, decorate con altra maggiorana e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Tatin di cipolle rosse

Ingredienti (per 6 persone)

per la pasta brisée
200 g di farina; 100 g di burro; (più altro per lo stampo); sale

per la farcia
4 cipolle rosse piccole (o 3 grandi); 2 cucchiaio di aceto balsamico (facoltativo); 2 cucchiai di zucchero di canna; sale

PREPARATE LA BRISÉE

In un mixer raccogliete la farina, un pizzico di sale e il burro freddo a pezzetti, e frullate il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso. Disponete il composto ottenuto su una spianatoia e impastatelo a mano velocemente, aggiungendo un cucchiaio di acqua molto fredda alla volta. Amalgamate fino a ottenere un impasto sodo, omogeneo ed elastico. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 40 minuti.

PASSATE AL RIPIENO

Sbucciate le cipolle e tagliatele a rondelle di 1 cm di spessore, avendo cura di non rompere o separare gli anelli. Disponetele su un piatto e bagnatele con l'aceto balsamico (facoltativo). Sistemate le cipolle in uno stampo (da 24 cm di diametro), imburrato e cosparso con lo zucchero di canna, formando dei cerchi concentrici fino a coprire tutta la superficie. Cospargete con altro zucchero di canna e salate.

COPRITE CON LA SFOGLIA

Trascorso Il tempo di riposo, stendete la pasta brisée in un sfoglia spessa circa 1 cm e copritevi le cipolle. Eliminate la pasta in eccesso e ripiegate bene i bordi. Bucherellate la superficie e cuocete in forno già caldo a 180 °C per circa 30 minuti (se ventilato, a 160 °C per 20 minuti).

CUOCETE, SFORMATE E SERVITE

Trascorso il tempo di cottura, levate e sformate la tatin capovolgendola direttamente su un piatto da portata. Portate in tavola e servite.

Crostata con pomodori e fiordilatte

Ingredienti (4-6 persone)

per la pasta frolla
300 g di farina
100 g di burro (più altro per lo stampo); 80 g di acqua
1 tuorlo; sale

per la farcia
1 pomodoro rosso
1 pomodoro verde
1 mozzarella; 1 ciuffo di basilico
300 g di fiordilatte a cubetti
100 g di ricotta salata
200 g di borragine già lessata; sale e pepe

Preparazione

1. Realizzate la pasta frolla come da scuola di cucina a pag. 158. Lavate i pomodori, tagliateli a fette spesse 1 cm e lasciateli scolare per circa mezz'ora. Fate lo stesso con la mozzarella. Raccogliete la borragine, ben scolata, nel bicchiere di un mixer e frullate. Versate la purea in una ciotola, unite il fiordilatte e la ricotta, e mescolate per bene; salate e pepate.

2. Stendete la frolla a uno spessore di 4 mm e rivestitevi uno stampo da 24 cm di diametro, ben imburrato; bucherellate con i rebbi di una forchetta, coprite con carta forno e riempite con i fagioli secchi. Infornate a 180 °C per 10 minuti, quindi levate, togliete la carta e i fagioli, e riempite con la farcia.

3. Disponete le fette di pomodoro dall'esterno verso l'interno in senso circolare, alternando una fetta di pomodoro rosso, una di quello verde e una di mozzarella fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate a 180 °C per 25-30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare, impiattate, guarnite con il basilico e servite.

Crostata con pisellini zucchine e pancetta

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta brisée
200 g di farina; 130 g di burro (più altro per lo stampo); sale

per la farcia
2 zucchine; 150 g di pisellini già lessati; 100 g di robiola
50 ml di panna fresca; 100 g di pancetta affumicata; 1 uovo
1 scalogno; pangrattato; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Per la pasta brisée: fate la classica fontana con la farina, unite al centro il burro freddo a dadini e un pizzico di sale, e lavorate velocemente, aggiungendo 1 cucchiaio di acqua fredda alla volta, fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e mettete in frigo per 30 minuti.

2. Lavate e spuntate le zucchine, quindi tagliatele a metà, per il lungo, e friggetele in una padella con 1 cucchiaio di olio. Levate e asciugate con carta assorbente da cucina. Nel frattempo in una padella fate appassire lo scalogno tritato con un filo di olio. Unite la pancetta a dadini e fatela dorare.

3. In una ciotola amalgamate la robiola, la panna e l'uovo; pepate e salate leggermente. Unite i pisellini e mescolate. Stendete la pasta brisée in uno stampo, ben imburrato, e bucherellatela con i rebbi di una forchetta. Coprite la base con un foglio di carta forno, riempite con i fagioli secchi e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e togliete i fagioli e la carta forno.

4. Spolverizzate la base con un po' di pangrattato e versate il composto in modo uniforme; disponete le fette di zucchine a croce e cospargete la superficie con la pancetta. Infornate a 180 °C per circa 20 minuti. Levate, lasciate intiepidire e servite.

Pane in pentola con segale birra scura e semi tostati
(pag. 166)

IL PANE in PENTOLA

IL SEGRETO PER REALIZZARE UN PANE ECCEZIONALMENTE FRAGRANTE E DORATO? CUOCERLO IN FORNO NELLA PENTOLA DI GHISA. QUESTO METODO, VELOCE E DI FACILE ESECUZIONE, ASSICURA UN IMPASTO MORBIDO E UMIDO ALL'INTERNO E CROCCANTE ALL'ESTERNO. PER UN RISULTATO IMPECCABILE

a cura della redazione - ricette e foto di MARIANNA FRANCHI

Pane in pentola ai 5 cereali con olive nere e basilico

(pag. 166)

Pane in pentola con segale birra scura e semi tostati

Ingredienti

250 g di farina di farro Spelta (più altra per la spianatoia)
150 g di farina di segale integrale macinata a pietra
300 g di birra lager scura
30 g di acqua tiepida
1 cucchiaio di semi di girasole
1 cucchiaio di semi di sesamo
1 cucchiaio di semi di zucca
1 cucchiaio di malto di orzo
5 g di lievito di birra fresco
5 g di sale

Preparazione

1. In un padellino tostate i semi per circa 1 minuto su fuoco medio, quindi disponeteli in un piatto piano e fateli raffreddare. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida con 1 cucchiaio di malto di orzo e lasciate riposare per 5 minuti. In una ciotola capiente mescolate le farine setacciate con i semi e il sale. Formate un incavo e versate il lievito sciolto nell'acqua.

2. Aggiungete la birra e amalgamate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite con la pellicola trasparente e fate lievitare per 12-14 ore a una temperatura tra i 18-20 °C. Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciate l'impasto su un piano di lavoro infarinato e, senza sgonfiare troppo l'impasto, formate un rettangolo.

3. Eseguite due serie di pieghe a portafoglio: tirate il lato sinistro del rettangolo verso l'esterno e poi ripiegatelo verso il centro, fate altrettanto con il lato destro in modo da sovrapporlo al primo, quindi ruotate l'impasto di 90° e ripetete le pieghe.

4. Capovolgete l'impasto su un canovaccio infarinato, in modo che le pieghe siano rivolte verso il basso, infarinate il pane e coprite con il canovaccio. Fate riposare l'impasto per 1-2 ore in un posto caldo e lontano da correnti d'aria. L'impasto è pronto quando è raddoppiato di volume.

5. Scaldate il forno a 220 °C. Mettete in forno una casseruola in ghisa del diametro di 24 cm con il coperchio. Quando il forno raggiunge la temperatura, togliete la casseruola, facendo attenzione perché sarà calda, rovesciate l'impasto lievitato all'interno in maniera che le pieghe siano rivolte verso l'alto, coprite con il coperchio e infornate per 30-35 minuti.

6. Trascorso questo tempo, togliete il coperchio dalla casseruola e fate cuocere il pane per altri 15-20 minuti o comunque finché la superficie sarà ben dorata. Sfornate e fate raffreddare completamente su una griglia prima di affettarlo e servirlo.

Pane in pentola ai 5 cereali con olive nere e basilico

Ingredienti

200 g di farina di grano 0 (più altra per la spianatoia)
100 g di farina di farro
100 g di farina di kamut
50 g di farina di orzo
50 g di farina di avena
350 g di acqua tiepida
100 g di olive nere snocciolate
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
1 manciata di foglie di basilico
5 g di lievito di birra fresco
5 g di sale

Preparazione

1. Sciogliete il lievito di birra nell'acqua tiepida con lo zucchero; in una ciotola capiente mescolate insieme le farine setacciate e poi aggiungete le olive tagliate a rondelle, il basilico tritato finemente, l'olio e il sale. Formate un incavo al centro, versatevi il lievito sciolto e amalgamate gli ingredienti con un cucchiaio di legno, senza impastare.

2. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e fate lievitare per 12-14 ore a una temperatura tra i 18-20 °C. Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciate l'impasto su un piano di lavoro infarinato e, senza sgonfiarlo troppo, formate un rettangolo.

3. Eseguite due serie di pieghe a portafoglio: tirate il lato sinistro del rettangolo verso l'esterno e poi ripiegatelo verso il centro, fate altrettanto con il lato destro in modo da sovrapporlo al primo, quindi ruotate l'impasto di 90° e ripetete le pieghe.

4. Capovolgete l'impasto in un canovaccio infarinato, in modo che le pieghe siano rivolte verso il basso, infarinate il pane e coprite con il canovaccio. Fate riposare l'impasto per 1-2 ore in un posto caldo e lontano da correnti d'aria. L'impasto è pronto quando è raddoppiato di volume.

5. Scaldate il forno a 220 °C. Mettete in forno una casseruola in ghisa del diametro di 22 cm con il coperchio. Quando il forno raggiunge la temperatura, togliete la casseruola, facendo attenzione perché sarà calda, rovesciate l'impasto lievitato all'interno in maniera che le pieghe siano rivolte verso l'alto, coprite con il coperchio e infornate per 30-35 minuti.

6. Trascorso questo tempo, togliete il coperchio dalla casseruola e fate cuocere il pane per altri 15-20 minuti o comunque finché la superficie sarà ben dorata. Sfornate e fate raffreddare completamente su una griglia prima di affettarlo e servirlo.

Cornbread con mais e cipollotti

Ingredienti

200 g di farina di mais fioretto
100 g di farina di farro Spelta
150 g di yogurt bianco
150 g di latte
100 g di parmigiano grattugiato
100 g di mais in chicchi
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/2 cucchiaino di bicarbonato
50 g di olio extravergine di oliva (più altro per ungere)
1 uovo
1 cipollotto tritato finemente
1 cucchiaino di sale
pepe

Preparazione

1. Scaldate il forno a 190 °C. Con un filo di olio ungete la padella di ghisa e mettetela in forno. In una ciotola setacciate la farina di mais e la farina di farro, quindi aggiungete il lievito e il bicarbonato, e mescolate. Unite il sale e il pepe, e tenete da parte.

2. In un'altra ciotola mescolate insieme il latte e lo yogurt; aggiungete l'olio, il mais, il parmigiano, l'uovo sbattuto e il cipollotto, e mescolate. Versate il composto nella prima ciotola e amalgamate il tutto con una spatola senza lavorare troppo l'impasto.

3. Togliete la padella dal forno, facendo attenzione perché calda, versate il composto nella padella e infornate. Cuocete per circa 30 minuti o comunque finché il cornbread sarà ben cotto e dorato. Sfornate e fate raffreddare prima di servire.

FRULLA CHE TI *frulla*

QUATTRO SMOOTHIE, UNO PIÙ GOLOSO E CORROBORANTE DELL'ALTRO, PER AFFRONTARE AL MEGLIO LE PRIME GIORNATE D'AUTUNNO. NON VI RESTA CHE ACCENDERE IL FRULLATORE E "CONSOLARVI" (SI FA PER DIRE) COSÌ!

a cura della redazione; ricette di **ROSANNA BISI**
foto di **CLAUDIA CUCINELLI**

Smoothie-shake al caffè con marshmallow

Ingredienti (per 1 persona)

150 g di yogurt al caffè
50 g di gelato alla crema
liquore (tipo Baileys)

per la decorazione
qualche marshmallow

Preparazione

Nel bicchiere di un mixer raccogliete lo yogurt, il gelato alla crema e un goccio di liquore (per la quantità regolatevi in base al vostro gusto), e frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

Versate lo smoothie in un bicchere, guarnite con pezzetti di marshmallow, passati su una piastra ben calda per qualche minuto, e servite.

Un perfetto dopo cena per affrontare le prime serate uggiose d'autunno.

Foresta Nera

Ingredienti (per 1 persona)

170 g di yogurt alle amarene
50 g di latte
10 g di cacao amaro in polvere
10 g di miele

per la decorazione
qualche amarena sciroppata

Preparazione

Nel bicchiere di un mixer raccogliete lo yogurt, il latte, il cacao e il miele, e frullate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatelo in un bicchiere, guarnite con le amarene sciroppate e servite.

Particolarmente goloso, questo smoothie ci aiuta ad affrontare al meglio le giornate autunnali. Di grande effetto, può anche sostituire un pasto quando vogliamo concederci qualcosa di "proibito".

Smoothie uva pere spinaci e quinoa

Ingredienti

50 g di spinaci freschi già puliti
80 g di acini di uva
50 g di quinoa già lessata
80 g di pere coscia
1 radice di zenzero
zucchero (eventuale)
1/2 cucchiaino di zenzero grattugiato

Preparazione

Nel bicchiere di un mixer raccogliete tutti gli ingredienti e frullate fino a ottenere un composto omogeneo (se troppo denso, diluite con un goccio di acqua). Assaggiate e, se necessario, aggiungete un po' di zucchero. Trasferitelo in un bicchiere e servite.

Gradevole e rinfrescante spuntino di metà mattina (grazie all'uva e agli spinaci). Ottima soluzione da portare con sé in ufficio.

Smoothie al caprino e cioccolato con pere caramellate

Ingredienti (per 1 persona)

270 g di pere williams a tocchetti
80 g di caprino
20 g di cioccolato fondente
zucchero

per la decorazione
100 g di pere williams a tocchetti
zucchero
cioccolato fondente

Preparazione

Nel bicchiere di un mixer raccogliete le pere, il caprino, il cioccolato tritato e lo zucchero (per la quantità regolatevi in base al vostro gusto). Frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

Per la decorazione: in una padella raccogliete le pere e spolverizzatele con un po' di zucchero; mettete sul fuoco e fatele caramellare. Versate lo smoothie in un bicchiere, guarnite con i tocchetti di pera e il cioccolato in scaglie, e servite.

Vellutato e corposo, questo smoothie è in grado di farci sentire appagati al primo assaggio. Adatto anche ai bambini come merenda: in questo caso utilizziamo un cioccolato al latte al posto di quello fondente.

MELE & PERE

MELE E PERE SONO PROTAGONISTE DI FRAGRANTI DELIZIE DA FORNO. PENSATE PER LE COLAZIONI E LE MERENDE DEI NOSTRI FIGLI, TENTERANNO ANCHE IL PIÙ INTEGERRIMO DEGLI ADULTI!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO* - foto di STEFANIA ZECCA

Crostatine con rosa di mele e marmellata di pesche

(pag. 174)

* Felicetta Argentino è di Marzamemi, piccolo borgo in provincia di Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con una grande passione, quella per la cucina. E diventa una cuoca di ordinaria… virtù.

Torta di mele

(pag. 174)

Crostatine con rosa di mele e marmellata di pesche

Ingredienti

per la frolla

300 g di farina (più altra per gli stampini)
1 uovo; 1 tuorlo
1 limone
125 g di burro (più altro per gli stampini)
150 g di zucchero

per il ripieno

400 g di marmellata di pesche
100 g di amaretti; 3-4 mele

per la decorazione

2-3 mele; 1 limone; burro
zucchero; zucchero a velo
granella di pistacchi

Preparazione

1. Disponete la farina a fontana e unite al centro lo zucchero, il tuorlo, l'uovo intero, il burro morbido, tagliato a dadini, e la scorza grattugiata del limone; impastate velocemente fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.

2. Per il ripieno: sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti; sbriciolate gli amaretti. In una ciotola raccogliete le mele, gli amaretti e la marmellata, e amalgamate.

3. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la frolla a uno spessore di circa 1 cm. Con un coppapasta tondo ricavate 6 dischetti di circa 14 cm di diametro e rivestitevi altrettanti stampini (da circa 10 cm di diametro), precedentemente imburrati e infarinati. Farcite infine con il composto di mele.

4. Per la decorazione: sbucciate le mele, eliminate il torsolo, tagliatele a fettine sottili e aggiungete il succo di 1/2 limone. In una padella fate sciogliere una noce di burro con due cucchiai di zucchero, aggiungete le fettine di mela e fate ammorbidire a fuoco basso per pochi minuti. Levate e fate raffreddare.

5. Con le fettine di mela formate una rosa al centro di ogni crostatina e infornate a 180 °C per circa 35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate e fate raffreddare, quindi sformate, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e di granella di pistacchi, e servite.

Torta di mele

Ingredienti

200 g di farina 00
170 g di zucchero
150 g di burro; 3 uova
1 bustina di lievito per dolci
2-3 mele
1 pizzico di cannella in polvere
1 limone; 1 arancia
cioccolato fondente di Modica

per la decorazione

2 mele; zucchero
zucchero a velo
cioccolato fondente di Modica

Preparazione

1. Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e affettatele; raccoglietele in una terrina, bagnate con il succo di 1/2 arancia e fate riposare per 10 minuti.

2. Lavorate i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite il burro fuso, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di cannella, la farina e il lievito setacciati, le mele e il cioccolato, tritato grossolanamente, e amalgamate. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto. Versate il composto in una tortiera (del diametro di 26 cm), rivestita con carta forno.

3. Per la decorazione: sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine; spruzzate un po' di succo di limone e disponetele a raggiera sull'impasto. Cospargete con un po' di zucchero e di cioccolato, tritato grossolanamente, e infornate a 180 °C per 40-45 minuti. Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Torta di pere e yogurt

Ingredienti

250 g di farina 0; 3 uova
200 g di zucchero
1 limone
1 vasetto di yogurt naturale bianco (125 ml)
50 ml di latte
100 ml di olio extravergine di oliva delicato
1 bustina di lievito per dolci
3 pere
60 g di mandorle tritate
50 g di cioccolato fondente di Modica tritato

per la decorazione

2 pere
zucchero a velo
mandorle a lamelle

Preparazione

1. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine; aggiungete il succo del limone e lasciate macerare. Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite lo yogurt, il latte, l'olio, la scorza del limone grattugiata, la farina setacciata con il lievito e le mandorle, e amalgamate per bene.

2. Aggiungete le pere e il cioccolato, tritato grossolanamente, e mescolate ancora. Versate il composto in una teglia (da 26 cm di diametro), rivestita con carta forno. Per la decorazione: sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a fette non troppo sottili; disponetele a raggiera sulla superficie della torta e cospargete con le mandorle a lamelle.

3. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 40-45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare, quindi spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

Torta di pere e yogurt

Muffin al cioccolato e pere

Ingredienti

180 g di farina 00
2 uova
2 pere
130 g di zucchero
110 ml di latte
100 ml di olio extravergine di oliva delicato
1/2 bustina di lievito in polvere
25 g di cacao amaro in polvere
100 g di cioccolato fondente di Modica
1 pizzico di cannella in polvere

per la decorazione

1 pera
zucchero a velo

Preparazione

1. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini. In una terrina lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; aggiungete l'olio e il latte, e proseguite a montare.

2. Miscelate il cioccolato, tritato grossolanamente, con la farina, il lievito, e il cacao, setacciati; incorporate gli ingredienti secchi a quelli liquidi, e unite infine le pere a dadini e il pizzico di cannella.

3. Per la decorazione: sbucciate la pera, eliminate il torsolo e tagliatela a fettine. Distribuite il composto nello stampo per muffin, rivestito con pirottini di carta, e disponete su ciascun muffin due fettine di pera. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 35-40 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i muffin e lasciateli intiepidire, quindi spolverizzateli con un po' di zucchero a velo e servite.

PRENOTALO DAL TUO EDICOLANTE!

LUCA MONTERSINO

ACCADEMIA di PICCOLA PASTICCERIA

IL **CORSO COMPLETO** IN DVD CON GLI **IMPASTI**, LE **TECNICHE** E I **PASSAGGI** PER PREPARARE **PICCOLE BONTÀ** DOLCI E SALATE

IL PIANO COMPLETO DELL'OPERA

1. GRANDI CLASSICI | 3 SETTEMBRE
2. **PECCATI AL CIOCCOLATO | 17 SETTEMBRE**
3. **FINGER FOOD PARTY | 1 OTTOBRE**
4. **GOLOSI BICCHIERINI | 15 OTTOBRE**
5. BOCCONCINI DI MOUSSE | 22 OTTOBRE
6. TARTELLETTE DOLCI E SALATE | 29 OTTOBRE
7. UN BISCOTTO TIRA L'ALTRO | 5 NOVEMBRE
8. DOLCI TENTAZIONI | 12 NOVEMBRE
9. TORTE MIGNON | 19 NOVEMBRE
10. SFIZI DI FRUTTA | 26 NOVEMBRE

IN EDICOLA

*Prezzo per i primi 4 cofanetti, i successivi a 4,90 euro

COME in CREPERIA

FACILI DA PREPARARE, VERSATILI E ALLEGRE, QUESTE SOTTILISSIME “FRITTATINE” VENGONO DOLCEMENTE FARCITE CON COMPOSTE E CREME VELLUTATE. NAPPATE INFINE CON SALSE E FONDUTE, OPPURE GUARNITE CON FRUTTA FRESCA, SONO UNA PIÙ GOLOSA DELL’ALTRA

a cura della redazione - foto di SILVIA CENSI

Crêpes ai frutti rossi e melagrana con crema diplomatica

(pag. 180)

Impasto di base

Setacciate 130 g di farina in una ciotola, versate 1,5 dl di latte e amalgamate. Raccogliete 3 uova in un'altra ciotola, sbattetele con una frusta e incorporatele poco a poco al composto di farina e latte. Unite 20 g di burro fuso e un pizzico di sale, e amalgamate. Aggiungete pian piano 1,5 dl di latte e continuate a lavorare. Al termine, dovrete ottenere una pastella fluida ma non liquida. Copritela e lasciatela riposare per un paio di ore. Imburrate leggermente un padellino per la cottura delle crêpes, versate un mestolino della pastella, ruotate il padellino, per velarlo in modo uniforme, e cuocete la crêpe da una parte. Giratela e completate la cottura dall'altra. Proseguite allo stesso modo fino a esaurire la pastella.

Crêpes alle fragole e composta di rabarbaro
(pag. 180)

Crêpes ai frutti rossi e melagrana con crema diplomatica

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
130 g di farina
3 dl di latte
3 uova
20 g di burro
(più burro per la cottura)
sale

per la crema diplomatica
2,5 dl di latte
3 tuorli
75 g di zucchero
25 g di farina
1/2 bacca di vaniglia
1,8 dl di panna fresca
20 g di zucchero a velo

per la farcitura
50 g di ribes
50 g di mirtilli
1 melagrana

vi serve inoltre
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate le crêpes seguendo la ricetta dell'impasto base. Per la crema diplomatica: scaldate il latte a fuoco basso con la bacca di vaniglia, incisa per il lungo.

2. Sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi incorporate la farina setacciata. Aggiungete il tutto al latte aromatizzato e proseguite la cottura, sempre a fuoco basso, mescolando con una frusta, finché la crema si sarà addensata. Levate, coprite con un foglio di pellicola trasparente, a contatto, mettete in frigo e lasciate raffreddare.

3. Intanto, versate la panna (ben fredda) in una ciotola di acciaio (pure fredda) e montatela finché avrà raggiunto una consistenza corposa. Unite lo zucchero a velo, setacciato, e amalgamate delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto. Levate la crema preparata dal frigo, aggiungete la panna montata e mescolate con una frusta fino a ottenere una massa spumosa e omogenea.

4. Sgranate ribes e mirtilli, lavateli e asciugateli; sgranate anche la melagrana. Farcite le crêpes con la crema diplomatica e i chicchi sgranati, piegatele in quattro e servite con una spolverizzata di zucchero a velo.

Crêpes alle fragole e composta di rabarbaro

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
130 g di farina
3 dl di latte
3 uova; 20 g di burro
(più burro per la cottura)
sale

per la composta
300 g di rabarbaro già pulito e tagliato a tocchetti
200 g di fragole
150 g di zucchero

per la crema pasticciera
2,5 dl di latte
3 tuorli
75 g di zucchero
25 g di farina
1/2 bacca di vaniglia

vi servono inoltre
200 g di fragole
4 anici stellati
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate le crêpes seguendo la ricetta dell'impasto base. Per la composta: raccogliete i tocchetti di rabarbaro in una casseruola, cospargete con lo zucchero, mescolate e lasciate riposare per una quindicina di minuti.

2. Trascorso il tempo, mettete sul fuoco, portate dolcemente a ebollizione e proseguite la cottura per una decina di minuti. Aggiungete le fragole, mondate e tagliate a metà, e completate la cottura per 1 minuto ancora. Levate e tenete da parte.

3. Preparate la crema pasticciera. Scaldate il latte a fuoco basso con la bacca di vaniglia, incisa per il lungo. Sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi incorporate la farina setacciata. Aggiungete il tutto al latte aromatizzato e proseguite la cottura, sempre a fuoco basso, mescolando con una frusta, finché la crema si sarà addensata. Levate, coprite con un foglio di pellicola trasparente, a contatto, mettete in frigo e lasciate raffreddare.

4. Farcite le crêpes con la composta e arrotolatele. Guarnitele con le fragole e l'anice stellato, spolverizzatele con un po' di zucchero a velo e servitele, con la crema pasticciera a parte.

Crêpes suzette alle clementine

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
130 g di farina; 3 dl di latte
3 uova
20 g di burro
(più burro per la cottura)
sale

per la salsa
4-5 clementine; 100 g di burro
100 g di zucchero a velo; curaçao

vi servono inoltre
grand marnier; zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate la pastella delle crêpes seguendo la ricetta dell'impasto base. Coprite e lasciate riposare per un paio d'ore.

2. Trascorso il tempo, raccogliete la pastella in una bottiglietta con apertura a beccuccio. Imburrate leggermente la padellina per la cottura delle crêpes, mettete sul fuoco e fate scaldare.

3. Aiutandovi con la bottiglietta, disegnate un cuore di pastella del diametro di circa 12-14 cm nel padellino, realizzando all'interno del cuore anche alcuni ghirighori. Fatelo cuocere da una parte, voltatelo e completate la cottura dall'altra (ci vorrà in tutto un minuto o poco più). Procedete allo stesso modo fino a esaurire la pastella. Man mano che i cuoricini sono pronti, levateli e teneteli da parte in caldo.

4. Per la salsa: sbucciate le clementine e tagliate la buccia a julienne (le listerelle devono essere molto sottili). Spremete il succo e filtratelo. Lavorate il burro in una ciotola per ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete lo zucchero, il succo delle clementine, qualche filetto di buccia e una spruzzata di curaçao, e amalgamate.

5. Distribuite la salsa sui cuori di crêpes, sovrapponete 2-3 cuori l'uno sull'altro e scaldateli a fuoco dolce. Al termine, distribuite i doppi-tripli cuori nei piatti individuali. Scaldate 1/2 dl di gran marnier in un'altra casseruola, versatelo sui cuori di crêpes e flambate. Spolverizzate con un po' di zucchero a velo e servite.

Crêpes alle mele e uvetta con salsa ai cachi

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
130 g di farina; 3 dl di latte; 3 uova
40 g di burro (più burro per la cottura)
sale

per la farcitura
3 mele golden; 2 cucchiai di uvetta
cannella in polvere

per la salsa ai cachi
2 cachi; succo di limone; cannella in polvere

vi serve inoltre
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate le crêpes seguendo la ricetta dell'impasto base. Per la farcitura: sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti. Raccogliete la dadolata in una casseruola, bagnate con un paio di cucchiai di acqua, incoperchiate e fate cuocere per 10-15 di minuti, o comunque finché risulteranno morbide. Unite l'uvetta, ammollata e strizzata, profumate con un po' di cannella in polvere e mescolate.

2. Sbucciate i cachi, ricavate la polpa e raccoglietela nel bicchiere del mixer. Aggiungete 1 cucchiaino di succo di limone e un pizzico di cannella, e frullate. Farcite le crêpes con le mele e l'uvetta, piegatele in quattro e distribuitele nei piattini individuali. Velatele con un po' di salsa ai cachi, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Crêpes alle pere mousse alla ricotta e fonduta di cioccolato

Ingredienti (per 4 persone)

per le crêpes
130 g di farina; 3 dl di latte; 3 uova
20 g di burro (più burro per la cottura); sale

per la mousse alla ricotta
220 g di ricotta; 1 dl di panna fresca
100 g di zucchero; 1 stecca di vaniglia

per le pere caramellate alle nocciole
2 pere abate; 1 limone; 60 g di zucchero
2-3 cucchiai di nocciole tostate; 2 cucchiai di miele di acacia

per la *fonduta di cioccolato*
200 g di cioccolato fondente; 1 dl di panna fresca
2-3 cucchiai di nocciole già pelate e tostate
burro; rum

Preparazione

1. Preparate le crêpes seguendo la ricetta dell'impasto base. Per la mousse alla ricotta: scolate la ricotta dal siero, passatela al setaccio e raccoglietela in una ciotola. Unite lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia, e lavorate tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Montate la panna e incorporatela delicatamente al composto di ricotta, mescolando dal basso verso l'alto. Mettete in frigo e lasciate riposare.

2. Per le pere caramellate: scaldate il miele in una piccola casseruola con metà zucchero e il succo del limone fino a ottenere una sorta di sciroppo. Lavate le pere, asciugatele, privatele del torsolo e affettatele sottilmente nel senso della lunghezza, senza sbucciarle.

3. Disponete le fette di pera sulla placca del forno, foderata con carta forno, velatele con lo sciroppo e corpargetele con le nocciole tostate, tritate grossolanamente. Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per circa un'ora.

4. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a fuoco dolce a bagnomaria con la panna, una noce di burro e il rum. Unite le nocciole, sminuzzate grossolanamente, e mescolate. Farcite le crêpes con le fettine di pere caramellate, ancora calde, e con un po' di mousse di ricotta. Piegatele, completate con la fonduta di cioccolato e servite, con la fonduta rimasta a parte.

DOLCE HALLOWEEN

ADDOLCITE LA FESTA PIÙ "PAUROSA" DELL'ANNO CON QUESTI SIMPATICI BISCOTTINI A TEMA. REALIZZATI STEP BY STEP DA ROXANA MARA LICHE, SONO GOLOSI, SEMPLICI E ALLA PORTATA DI TUTTI!

di EMANUELA BIANCONI; ricetta e decorazione di ROXANA MARA LICHE* - foto e styling di ELISA ANDREINI

* Roxana Mara Liche è decoratrice e cake designer. Lavora nell'agriturismo di famiglia Casetta Alta, a Brusasco (To), dove si occupa della realizzazione di dolci e torte decorate, e dell'allestimento per matrimoni ed eventi. Di produzione dell'azienda anche miele e confetture. Il suo blog è blog.alice.tv/cakebyrox.

Biscotti di Halloween

Ingredienti

per la frolla al limone
300 g di farina
180 g di burro
100 g di zucchero a velo
1 uovo
1 pizzico di lievito in polvere
la scorza grattugiata di 1 limone

per la ghiaccia reale
50 g di albume
250 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di succo di limone

vi serve inoltre
colorante alimentare arancione

Preparazione

1. Per la frolla: impastate velocemente tutti gli ingredienti, formate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Stendete la frolla a uno spessore di 1 cm e con un coppa-pasta tondo ricavate tanti biscottini.

2. Trasferite i biscottini in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 10 minuti o comunque finché non saranno dorati. Levateli e lasciateli raffreddare. Preparate la ghiaccia mescolando per bene tutti gli ingredienti (la ghiaccia dovrà colare ma al tempo stesso non dovrà essere troppo liquida. Fate la prova disegnando al centro una riga con un cucchiaio: dovrà riunirsi in 7-8 secondi).

3. Colorate una parte della glassa con il colorante arancione e raccogliete sia quella colorata sia quella bianca in due cartoccetti di carta. Disegnate con la glassa arancione il contorno del biscotto e lasciate asciugare per qualche minuto. Riempite infine anche l'interno (**foto A**).

4. Con la glassa bianca realizzate gli occhi (**foto B**) e la bocca. Per la precisione del disegno aiutatevi con la punta di uno stecchino e tirate bene gli angoli della bocca (**foto C**). Quando la ghiaccia sarà completamente asciutta, con un pennarello nero disegnate a piacere gli altri dettagli della zucca (**foto D**) e infine lasciate asciugare perfettamente.

IL SEGNO GOURMET DI... OTTOBRE

AMORE LAVORO

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Rallentate il ritmo: il fisico ha bisogno di ritemprarsi.
Amore: chi è solo potrebbe fare incontri straordinari.
Lavoro: la piena vittoria è davvero a portata di mano!
Astrocenate con: le iniziative a due partono timidamente, ma i gusti gastronomici comuni le consolideranno…

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Momento di vigore e di energia allo stato puro.
Amore: diventa più discorsivo, più effettivo e complice.
Lavoro: usare le vostre forze per sistemare definitivamente una questione legata al lavoro.
Astrocenate con: condividere pranzi, cene e colazioni con personaggi vitali e gioiosi.

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Con l'intraprendenza uscirete da situazioni incresciose.
Amore: stesse idee e stesso desiderio di novità...
Lavoro: curate gli aspetti sociali, le conoscenze e le persone amiche.
Astrocenate con: qualche divergenza familiari si risolverà proprio a tavola!

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Capire con sicurezza che la tattiche da usare nel lavoro e nella vita sono quelle giuste per darvi lustro e popolarità è il regalo che il passaggio del Sole nel vostro Segno comporta.
Amore: dal rapporto a due in effetti vorreste maggior dinamismo, più intesa intellettuale e un clima di coppia decisamente più scherzoso e vivace. Vi piacerebbe che si instaurassero più interessi in comune…
Lavoro: con la lucida lungimiranza con cui le amiche stelle intendono agevolarvi saprete d'istinto dove dirigervi e in che modo perseguire i vostri scopi. Lavorerete per il presente e pure per il futuro.
Astrocenate con: approfitterete dei momenti di pausa gastronomica per stringere contatti con persone sveglie, vitali e immediate. Con le quali legherete istantaneamente.

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Mese ricco di soddisfazioni immediate.
Amore: l'affettuosa vicinanza della persona cara è un punto fermo di grande importanza.
Lavoro: i piani fatti a suo tempo devono adattarsi alle circostanze legate all'attualità.
Astrocenate con: con personaggi che sappiano rilassarvi...

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Prendete di petto le situazioni, da gestire con mano di velluto.
Amore: attenzione a non far ingelosire il partner...
Lavoro: la fortuna vi ha baciato in fronte, evitate di chieder di più alla vita.
Astrocenate con: stringerete rapporti a due di maggiore confidenza proprio a tavola.

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Infilerete un successo dietro l'altro!
Amore: non vi riuscirà di nascondere e tenere in secondo piano il sex appeal di cui ora le stelle vi dotano.
Lavoro: l'incisività ardita e scaltra con la quale saprete agire vi metterà su un piedistallo.
Astrocenate con: condividere il desco con chi, come voi, sia spiccio, sobrio ed essenziale.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

I suggerimenti di Nettuno saranno accolti con capacità di analisi.
Amore: sarà necessario non ripetere schemi già esplorati.
Lavoro: fate il punto sulla situazione economica, sul dare e soprattutto sulle voci dell'avere.
Astrocenate con: riammetterete al desco piatti sontuosi, saporiti e gustosissimi.

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Indispensabili disciplina e razionalità.
Amore: profonda tenerezza nel rapporto a due.
Lavoro: molto indovinate le intuizioni attuali. Seguite l'istinto.
Astrocenate con: vi piacerà ammettere alla vostra tavola personaggi che stimate e che vi capiscono al volo.

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Sarete più sicuri del fatto vostro.
Amore: ha connotati altamente passionali, ma neppure il dialogo e la confidenza sono assenti. !
Lavoro: avete concorrenti, a volte addirittura sleali. Siate guardinghi e in posizione di difesa.
Astrocenate con: per rilassarvi, ritemprarvi e godere della buona tavola, fate inviti a ripetizione.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Contate sulla lucidità di un Mercurio favorevole.
Amore: lasciate l'iniziativa al partner..
Lavoro: spostate capitali, dislocate diversamente delle attività.
Astrocenate con: probabilmente più tète-a tète culinari con l'amato bene saranno il passaporto per amori più trascinanti!

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Le idee sono quelle giuste, i piano approvati perfetti.
Amore: l'intensa attrattiva per il partner è più pronunciata del solito.
Lavoro: un incarico potrebbe prolungarsi e darvi da fare per un tempo più lungo del previsto.
Astrocenate con: vi servono divertimento e situazioni allegre!

Tonno con cipuddata

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di tonno a fette non troppo sottili
3 cipolle di Tropea
1 dl di aceto di vino bianco
1 cucchiaio di zucchero
1 ciuffo di mentuccia
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una padella scaldate abbondante olio, disponete le fette di tonno e friggetele delicatamente; una volta cotte, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Conditele con un pizzico di sale e tenetele da parte in caldo.

2. Pulite le cipolle e affettatele sottilmente. Nella stessa padella in cui avrete cotto il tonno, fate soffriggere le cipolle; sfumate con l'aceto, in cui avrete sciolto lo zucchero, aggiungete le fette di tonno e lasciate insaporire per qualche minuto. Profumate con la mentuccia, impiattate e servite.

Foto di Sabrina Rossi

ENOGASTRONOMIA

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

SAPORI DI CASA MIA
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

RISTORANTI

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

SPECIALI GRANDI CLASSICI

Per le ricette si ringraziano:

LA BRACE DI FORCOLA
strada statale 38 dello Stelvio,
Km 22+300 - Forcola (So)
tel. 0342 660408
www.labrace.it
(ricetta a pag 41)

PASTICCERIA D'ANTONI
E D'ANTONI
via Dino Penazzato, 83 – Roma
tel. 062593441 - 062594734
www.pasticceriadantoni.it
(ricetta a pag. 46)

PASTICCERIA "ORCHIDEA"
via C. Battisti, 24 – Montesano
sulla Marcellana Fraz. Scalo (Sa)
tel. 349 5605444
(ricetta a pag. 45)

RISTORANTE CAMPONESCHI
DI ROMA
piazza Farnese, 50/50a - Roma
tel. 06 687 4927
www.ristorantecamponeschi.it

TRATTORIA DEL NUOVO MACELLO
via Cesare Lombroso, 20 - Milano
tel. 02 5990 2122
www.trattoriadelnuovomacello.it
(ricetta a pag. 43)

UNTERWIRT DU GUDON
Gudon, 45 - Chiusa (Bz)
tel. 0472 844000
www.unterwirt-gufidaun.com
(ricetta a pag. 42)

IDEE CASA

ARTI E MESTIERI
www.artiemestieri.it

GUARDINI
www.guardini.com

IDEAL HOME RANGE
distribuito da Schoenhuber
via J.G. Mahl 52 - 39031
Brunico (BZ)
tel. 0474 571000

LEGO LICENSING
distribuito da Künzi
www.kunzi.it

LÉKUÉ
www.lekue.es

SILIKOMART
www.silikomart.com

STAUB
Staub-italia.it

TESCOMA
www.tescoma.it

TRIANGLE
distribuito da Schoenhuber
via J.G. Mahl 52 - 39031
Brunico (BZ)
tel. 0474 571000

A-C

F-O

P-S

T-Z

NEL PROSSIMO NUMERO
Alice Cucina
SWEET
NOVEMBER
Rotolo alla vaniglia
con mousseline
alle castagne
IN EDICOLA DA FINE OTTOBRE

ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

Brasati o stracotti? Che differenza c'è? Bella domanda. In realtà dipende. Dipende dalle consuetudini, dalle tradizioni, dalla latitudine e via dicendo… Basta interrogare internet al riguardo, per rendersene conto: ognuno ha una sua opinione. Meglio concentrarsi allora su ciò che accomuna le due preparazioni (posto che siano due preparazioni diverse). E cioè la lunga cottura cui sono sottoposte le carni: una cottura che avviene a fuoco basso, con l'aggiunta di liquidi (in genere vino) poco meno che "a coprire". Brasati e stracotti, insieme a spezzatini e bolliti (più qualche goloso extra), sono i protagonisti del prossimo Colore. Un volume che, al di là delle classificazioni, è un vero e proprio trionfo di bontà, ma soprattutto un invito a soddisfare a tavola il piacere della carne!

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO + 1 LIBRO IN OMAGGIO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

CUCINA E NOBILTÀ

Con Fausto Carrara

In onda tutti i giorni, ore 22.00

Il Castello di Pralormo è in fermento: anche quest'anno le fioriture sono eccellenti e la Contessa vuole dare una grande festa, facendo vivere tutti gli spazi più antichi e meno visitati del Castello. Ma quale sarà la ricetta giusta per iniziare? Venerdì 2 Fausto prepara i tagliolini alle cinque farine con salsiccia di Bra al moscato che Margherita ha recuperato nelle cantine del castello. Puntata e menu ad alto gradimento.

PECCATI DI GOLA

Con Luca Montersino

In onda tutti i giorni, ore 18.00

Tutte le variazioni sul cioccolato del pasticciere più amato dagli italiani: Luca Montersino. Dalle praline alle torte capresi, dalla classica sacher al dolce della foresta, Montersino crea capolavori di dolcezza con l'ingrediente goloso per eccellenza: il cioccolato.
Nella puntata di martedì 27 Luca Montersino propone un piccolo peccato di gola: il novarino, goloso biscotto farcito con confettura di albicocche di origine piemontese.

ACCADEMIA MONTERSINO

Con Luca Montersino

In onda tutti i giorni, ore 18.30

Luca Montersino apre le porte della sua scuola di cucina di Chieri ad allievi appassionati e desiderosi di imparare tutte le tecniche e i trucchi per diventare dei grandi cuochi. La puntata di mercoledì 7 è dedicata alla pasta brioche: potrebbe sembrare difficile, ma seguendo il nostro chef, insieme ai tre allievi ospiti dell'Accademia, impareremo a preparare la pasta brioche a doppio impasto per realizzare squisiti e irresistibili dolci.

MASSERIA SCIARRA

Con Santo Pennisi e Lucia Sardo

In onda tutti i giorni, ore 21.00

Per fare i diplomatici ci vuole diplomazia; è la tesi di Santo che, per dare l'esempio ad Addolorata di come ci si deve comportare al telefono per risolvere una burocratica prenotazione, coglie l'ispirazione per fare uno dei dolci più famosi e complessi della Sicilia. Ben presto scopriremo che senza Addolorata che conservava la ricetta in un vecchio quaderno, Santo non sarebbe mai riuscito a prepararli (puntata di lunedì 19).

LA VESPA TERESA

Con Maria Pia Timo

In onda tutti i giorni, ore 22.30

Come si dice? Non tutte le ciambelle riescono col buco? Infatti, quella romagnola non ce l'ha. E non è un difetto. È fatta così: senza buco ma piena di sapore, ed è il dolce tipico di queste parti. Giovedì 15 Maria Pia Timo ha voglia di dolci, e allora va a Cesena, a casa di Dora, per farsi raccontare un po' di storia, di segreti e di ricette, perché la cucina di casa, delle mamme, se non te la sei fatta raccontare poi non la mangi più.

IL PIATTO È SERVITO

Con Mattia Poggi

In onda tutti i giorni, ore 19.30

Mattia Poggi, in compagnia di Ela Weber, propone una cucina semplice e creativa che sfrutta tecniche e presentazioni originali, utilizzando però ingredienti della tradizione italiana, oltre a preparare anche dei piccoli menu per occasioni specifiche, con il suo inconfondibile tocco. Giovedì 22 preparano l'originale cotoletta alla milanese: un nodino di vitello che deve macerare nell'uovo, essere impanato nel pane bianco e fritto nel burro.

GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI, VI CONSIGLIAMO DI VERIFICARE LA PROGRAMMAWZIONE SUL SITO WWW.ALICE.TV

visibile su digitale terrestre (canale 221)
su pc, smartphone e tablet
su www.italiasmart.tv

I MENU DEL MESE

Il mese del giallo

Oktoberfest!

Un menu così cosy

motta
10 CAPSULE ESPRESSO
CLASSICO

motta
10 CAPSULE ESPRESSO
DECAFFEINATO

motta
10 CAPSULE ESPRESSO
ARABICA

motta
10 CAPSULE ESPRESSO
INTENSO

seguici su

Disponibile su
App Store